SUPER COOK

CREATE. COOK. ENJOY

espressions
OF AUSTRALIA



Betriebsanleitung SUPERCOOK

Deutsch

D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE

Inhaltsverzeichnis

Einführung

Vielen Dank für den Kauf der SUPERCOOK SC110 Küchenmaschine. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf, damit Sie zu einem späteren Zeitpunkt nachschlagen können. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit der SC110 Küchenmaschine und jederzeit gutes Gelingen.

Einsatz-Beispiele der SC110 Küchenmaschine
- Pürieren von Gemüse, Obst, Saucen und Suppen
- Mixen von Shakes und Cocktails
- Pulverisieren von Zucker und getrockneten Chilischoten
- Mahlen von Mandeln und Haselnüssen
- Raspeln von Obst und Gemüse
- Hacken von Zwiebeln und Nüssen
- Emulgieren mit dem Rühreinsatz von Mayonnaise und Cremes
- Reiben von Hartkäse, Paniermehl und Kartoffeln
- Rühren von leichten Teigen, Eischnee und Schlagsahne
- Kneten von Hefe- und Brotteig
- Erwärmen, Anbraten und Kochen von 40° bis 130 °C Temperatureinstellung
- Dampfgaren im Vapore oder im Kocheinsatz

Produkt- und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die folgenden wichtigen Informationen aufmerksam durch, bevor Sie die Küchenmaschine in Gebrauch nehmen:

1. Vor der ersten Inbetriebnahme: Packen Sie die Küchenmaschine sowie alle im Karton befindlichen Zubehörteile aus.
2. Bitte die Küchenmaschine nicht auf feuchten oder nassen Oberflächen in Betrieb nehmen.
3. Nur durch das Anschließen an das Stromnetz über einen genormten Schuko-Stecker ist eine sichere Inbetriebnahme der Küchenmaschine gewährleistet. Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben auf dem Typenschild der SC110 übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
4. Bei allen Elektrogeräten besteht eine Stromschlaggefahr, die Verletzungen hervorrufen oder sogar zum Tod führen kann. Beachten Sie daher immer alle Sicherheitshinweise.
5. plawa bzw. der Distributor übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund unzureichender Stromversorgung oder unsachgemäßer Elektroinstallation im Gebäude entstehen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.
6. Halten Sie das Verpackungsmaterial, insbesondere die Verpackungsfolien, -tüten und Styropor von Kindern fern.
7. Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist nicht gesundheitsschädlich.
8. Die Küchenmaschine, das Bedienmodul und das Stromkabel dürfen nicht ins Wasser getaucht werden.
9. Decken Sie die SC110 nie mit Geschirrtüchern, Handtüchern usw. ab.
10. Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z.B. Herdplatten, um Geräteschäden zu vermeiden.
11. Diese Küchenmaschine ist kein Spielzeug und muss von Kindern ferngehalten werden.
12. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und keinesfalls mit heißen Flächen in Berührung kommt.
13. Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:
    a. das Kabel muss über eine Erdung verfügen;
    b. ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
14. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie den Stecker nie am Kabel sondern nur am Netzstecker aus der Steckdose.
15. Bitte benutzen Sie die SC110 nicht:
    a. Wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt ist
    b. Wenn es Fehlfunktionen gibt, die Küchenmaschine heruntergefallen ist oder sie sichtbare Schäden aufweist.
16. Die SC110 darf nicht transportiert werden, wenn sie in Betrieb ist.
17. Diese Küchenmaschine ist nur für den privaten Gebrauch im Haushalt und für den Gebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.
18. Versuchen Sie niemals, die Küchenmaschine eigenhändig zu reparieren. Wechseln oder verändern Sie keine Netzkabel, sonstige Bauteile oder das Netzteil. Wenden Sie sich stets an einen autorisierten Techniker oder an die plawa Hotline.
19. Bei Fehlfunktionen oder Schäden trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.
20. plawa bzw. der Distributor übernimmt keine Haftung bei Schäden, die aufgrund unsachgemäßer oder fehlerhafter Handhabung dieser Küchenmaschine entstehen.
21. Die SC110 ist keine Friteuse. Versuchen Sie auf keinen Fall Lebensmittel in der Küchenmaschine zu frittieren.
22. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen am Gerätegehäuse ein.
23. Trennen Sie die SC110 vom Stromnetz:
    a. während der Reinigung
    b. wenn sie nicht gebraucht wird
    c. bei Stromausfall
24. Personen mit eingeschränkter Erfahrung oder Kenntnis im Umgang sowie Personen mit eingeschränktenphysischen, psychischen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten sowie Kinder sollten die Küchenmaschine nur unter Beaufsichtigung oder Anweisung einer Person bedienen, die die Verantwortung für die Sicherheit übernimmt. Kinder müssen beaufsichtigen werden, um sicherzustellen, dass die Küchenmaschine nicht zu Spielzwecken verwendet wird.
25. Diese Küchenmaschine ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise
    - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
    - in landwirtschaftlichen Anwesen
    - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
    - in Frühstückspensionen

Pflegehinweise

Behandeln Sie die Küchenmaschine und das Zubehör mit Sorgfalt. Die nachstehenden Empfehlungen helfen Ihnen, Ihre Garantie- und Gewährleistungsansprüche zu wahren.

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus, wenn Sie diese über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
2. Die Küchenmaschine muss vor der Reinigung vollständig abgekühlt sein.
3. Reinigen Sie alle Bau- und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
4. Reinigen Sie die Topf-Aussparung in der Küchenmaschine mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
5. Die Kontakte unten am Topf müssen sauber und trocken gehalten werden.
6. Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
7. Um Keimbildung vorzubeugen, reinigen Sie die Küchenmaschine und die Dichtungsringe nach jedem Gebrauch.
8. Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.
9. Mögliche Kalkflecken können mit Essig entfernt werden.
10. Es ist normal, dass es beispielsweise durch Beta-Karotin in Karotten, Tomaten oder auch bei Curry zu Verfärbungen am Kunststoffzubehör kommt. Sie können die Verfärbungen etwas reduzieren, in dem Sie ein Küchentuch mit Speiseöl anfeuchten und den Gegenstand abreiben. Anschließend kurz mit warmen und anschließend mit kaltem Wasser und etwas Spülmittel abspülen.
11. Verwenden Sie die Küchenmaschine nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Verwendung dieser Bedienungsanleitung



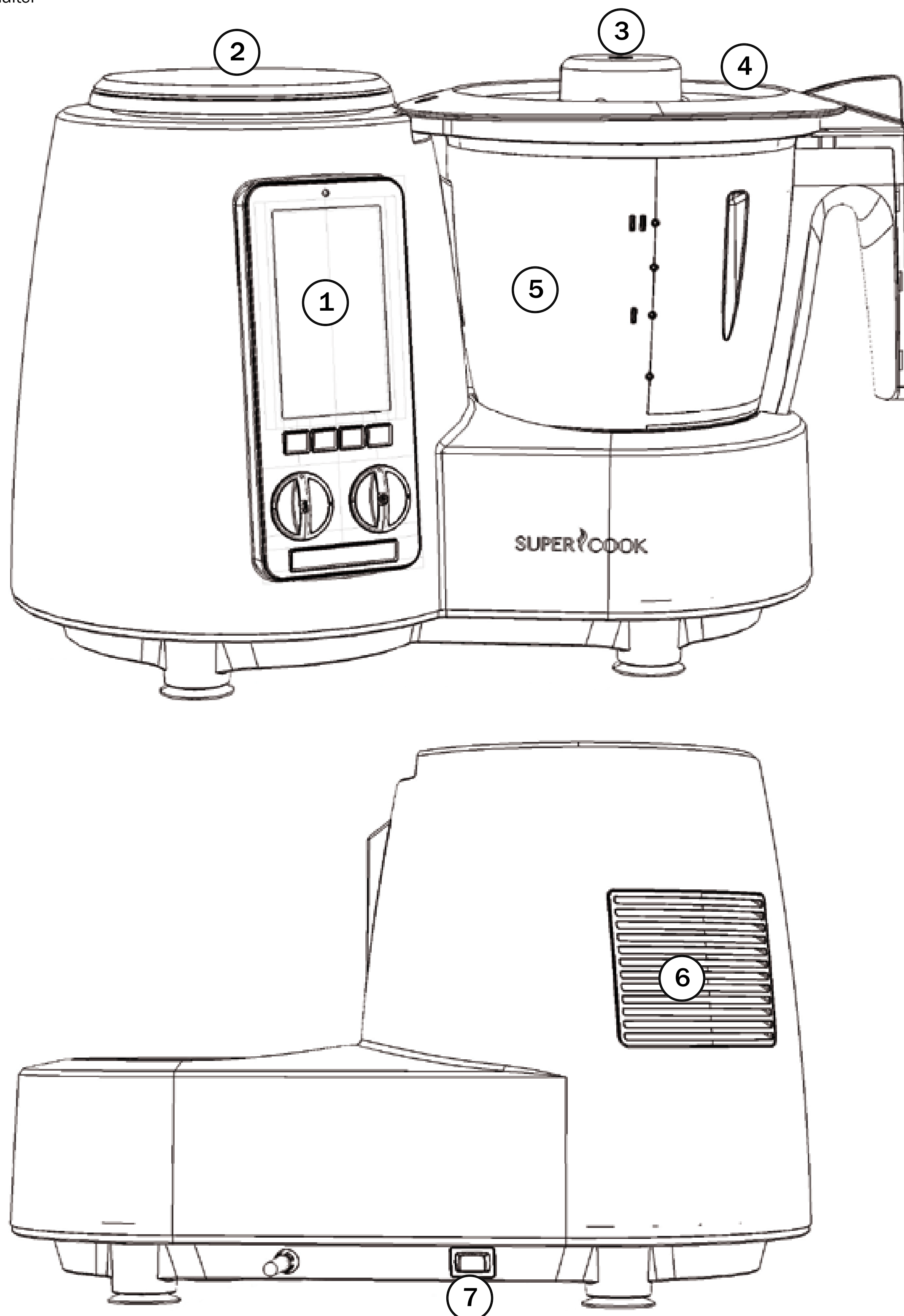
Dieses Symbol zeigt Warnhinweise an, die Sie vor der Verwendung lesen sollten.

Hinweise und Fehlermeldungen

Symbol / Frage / Fehlerbeschreibung	Erklärung	Lösung
	Der Topf ist nicht richtig verschlossen oder der Sicherheitsschalter funktioniert nicht.	Bitte überprüfen Sie den Verschluss erneut.
	Die SC110 hat einen Fehler im elektrischen Stromkreis.	Bitte wenden Sie sich an den lokalen Service. Die Telefonnummer finden Sie auf www.supercook.de oder in der Bedienungsanleitung
	Der Motor ist überlastet.	Bitte schalten Sie die SC110 ab und warten einige Minute, bis sich der Motor abgekühlt hat.
SC110 stoppt bei der Verwendung des Rühreinsatzes.	Die SC110 ist mit einer speziellen Regelungstechnik ausgestattet. Die Geschwindigkeit kann variieren und die Rotation unterbricht in 2-Sekunden-Intervallen. Die SC110 macht dabei ein zunächst ungewohntes Geräusch. Das ist normal. Dieses Geräusch deutet darauf hin, dass die Drehzahl des Messers angepasst wird, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.	Entfernen Sie einen Teil der Mischung oder erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf maximal 3.
Geschwindigkeit läuft unregelmäßig bzw. der Motor stockt.		Erhöhen Sie die Drehzahl von 1 auf 2 bzw. von 2 auf 3.
Messer arbeitet sehr mühsam bei der Teigzubereitung.	Bitte überprüfen Sie, ob Sie die maximale Menge von 500 g Mehl überschritten haben.	Entfernen Sie einen Teil der Mischung aus dem Topf.
Leichter Qualm strömt aus der Küchenmaschine.	Der Motor ist überhitzt. Überprüfen Sie die maximale Füllmenge.	Entfernen Sie einen Teil der Mischung aus dem Topf. Lassen Sie die SC110 für ca. 20 Minuten abkühlen.
SC110 arbeitet nicht bei der Einstellung Temperatur und Geschwindigkeit 5.	Die Temperatur ist nur einstellbar mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4.	Ändern Sie die Geschwindigkeitseinstellung auf 1 bis 4.
Edelstahltopf lässt sich nur schwer einsetzen.	Das Aufsetzen des Edelstahltopfs wird im Laufe der Benutzung leichtgängiger, da sich die Silikondichtung durch die Hitze und Feuchtigkeit verändert und dennoch dicht hält.	Reiben Sie die Silikondichtung mit etwas Speiseöl ein oder befeuchten Sie diese.
Ist die SC110 gebraucht? Der Topfboden weist bei Lieferung Flecken sowie Feuchtigkeitsrückstände auf.	Jeder Küchenmaschine wird vor Auslieferung getestet. Der Edelstahltopf wird mit Wasser gefüllt und zum Kochen gebracht. Ähnlich wie bei einer Spülmaschine bleiben Feuchtigkeitsrückstände erhalten. Die Rückstände führen auch zu einer leichten aber unbedenklichen Fleckenbildung am Topfboden.	Um die Fleckenbildung zu beseitigen, verwenden Sie bitte haushaltsüblichen Edelstahltopfreiniger wie .z.B. Sidol von Henkel.
Geruchsentwicklung bei erster Inbetriebnahme und starker Beanspruchung.	Bei der ersten Inbetriebnahme und bei starker Beanspruchung kann es zu Geruchsentwicklungen aufgrund des erwärmten Motors kommen. Wie in jedem Elektromotor, wie z.B. auch in Modelleisenbahnen oder Modellautobahnen sind „Kohlen“ verbaut, die erst einlaufen müssen. Die Geruchsentwicklung ist völlig unbedenklich.	Lassen Sie die SC110 nach starker Beanspruchung, z.B. nach dem Kneten eines festen Teigs abkühlen. Die SC110 ist nach einer kurzen Abkühlzeit wieder voll funktionsfähig.
Signalton ertönt.	Ein akustisches Signal ertönt, sobald die Küchenmaschine die gewählte Temperatur erreicht hat.	Das Signal weist außerdem darauf hin, dass die voreingestellte Zeit abgelaufen ist.

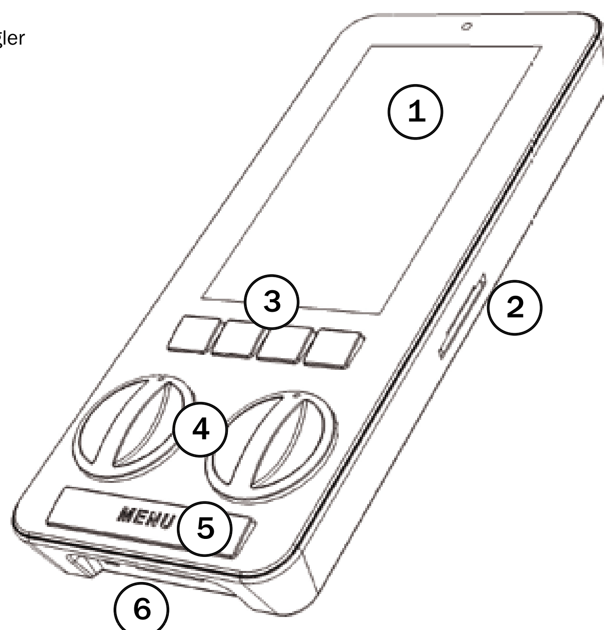
SC110 Übersicht Front- und Rückseite

1. Bedienmodul „Yumi“
2. Libra Küchenwaage (Optionales Zubehör)
3. Messbecher
4. Deckel
5. Edelstahltopf
6. Lüftungsschlitze
7. Ein-/Ausschalter



Bedienmodul „Yumi“ Übersicht

1. LCD-Display
2. SD-Karten Steckplatz
3. 4 Bedientasten
4. Rechter und linker Drehregler
5. MENU Taste
6. Buchse



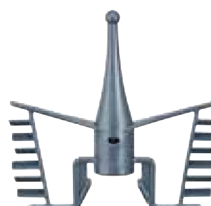
Zubehör



Kocheinsatz



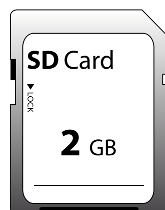
Messbecher, Deckel,
Edelstahlvielzweck-Messer, Edelstahltopf



Rühreinsatz



Spatel



Speicherkarte

Optional erhältliches Zubehör

- Digitale Küchenwaage SUPERCOOK Libra
- Dampfgaraufsatz SUPERCOOK Vapore in Kunststoff oder Porzellan/Glas Variante

Fragen zu weiterem Zubehör beantwortet Ihnen der lokale Fachhändler oder informieren Sie sich online unter www.supercook.de.

Erste Schritte

Allgemeine Symbole		Bedeutung
	Kalender*	Einstellung von Datum und Datumsformat
	Sprache*	Auswahl der gewünschten Sprache. * Nur erforderlich beim ersten Einschalten oder nach einem Batteriewechsel durch den Service.
	Bestätigen	Auswahl bestätigen
	Zurück	Zurück blättern
	Vor	Vor blättern
	Start/ Abspielen	Steuerung der Wiedergabe
	Plus	Mehr Kochzeit
	Minus	Weniger Kochzeit
	Nach unten	Navigation: Nach unten oder seitlich
	Nach oben	Navigation: Nach oben oder seitlich
	Ein-/ Ausschalten	Bedienmodul Ein-/ Ausschalten
	Beenden	Kochvorgang nach Sicherheits-Programm-Abbruch endgültig verlassen
	Pause	Vorgang wird angehalten, Einstellungen bleiben erhalten
	Favoriten	Durch die Bestätigung dieses Symbols wird das ausgewählte Rezept in den Menüpunkt Favoriten abgelegt
	Stopp	Der Vorgang wird angehalten
	Geschwindigkeit	Geschwindigkeitsstufen: 1 bis 10 sowie Turbo Funktion
	Zeit	• Koch- bzw. Verarbeitungszeit: 1 Sekunde bis maximal 60 Minuten • Bei Funktions-Start läuft die Zeit rückwärts. Die gewählte Zeit wird im Display als Uhrsymbol in Minuten und Sekunden angezeigt. • Die Koch- bzw. Verarbeitungszeit kann jederzeit angepasst werden. • Um die Verarbeitung zu starten, muss die gewünschte Zeit voreingestellt sein.
	Temperatur	• Die Temperatur startet bei 40 °C und kann in 5 °C-Schritten bis auf die Maximaltemperatur von 130 °C eingestellt werden. • Ein akustisches Signal ertönt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist. • Dieses Symbol blinkt einige Sekunden lang, sobald der SC110 die voreingestellte Temperatur erreicht hat. • Bei der Zubereitung von Speisen über 50 °C, sollten Sie die Taste „Turbo“ möglichst nicht verwenden. • Temperaturen ab 100 °C sind für das Dampfgaren, Andünsten (Braten) und Kochen ausgelegt.
	Weiter kochen	Manuelles Weiterkochen nach Beendigung eines Rezept-Schrittes.
	1 Schritt zurück	Innerhalb einer Rezeptabfolge (Menüpunkt Rezepte kochen) einen Schritt zurückgehen.
	Neustart	Der Kochvorgang wird nach einem Sicherheits-Programm-Abbruch im nächsten Schritt wieder gestartet.
	Warnung	Warnhinweis – bitte beachten!

Vorbereitung



Edelstahltopf

1. Der Edelstahltopf hat ein Fassungsvermögen von 2 Litern und besitzt eine praktische Mess-Skala innen und außen am Topf.
2. Sobald das Edelstahlvielzweck-Messer ordnungsgemäß im Topf eingesetzt ist, setzen Sie den Topf in die Aussparung der Küchenmaschine. Dann drücken Sie diesen vorsichtig nach unten, bis der Topf in den Zahnradantrieb und Kontaktaufnahmen greift.



1. Füllen Sie den Edelstahltopf nicht über den Maximalpegel von 2 Litern. Anderenfalls kann ein sicherer Betrieb nicht gewährleistet werden und Sie müssen Qualitätseinbußen in Kauf nehmen.
2. Achten Sie beim Herausnehmen des Topfes aus der Küchenmaschine darauf, dass kein Inhalt verschüttet wird. Bei heißem Inhalt besteht Verbrühungsgefahr.
3. Falls der Edelstahltopf nicht sofort in die Antriebsaufnahme der Küchenmaschine greift, drehen Sie vorsichtig am Messerkopf.



Edelstahlvielzweck-Messer

1. Das Edelstahlvielzweck-Messer ist bei der Geräte-Auslieferung im Edelstahltopf eingesetzt.
2. Um das Messer zu entfernen, legen Sie den Topf in eine waagerechte Position. Schieben Sie den Hebel gegen den Uhrzeigersinn nach unten, um das Edelstahlvielzweck-Messer freizugeben. (Siehe Abbildung 1)
3. Um das Edelstahlvielzweck-Messer einzusetzen, bringen Sie dieses in Position und schieben den Hebel im Uhrzeigersinn nach oben. (Siehe Abbildung 2)



Abb. 1



1. Das Edelstahlvielzweck-Messer ist sehr scharf! Beim Einsetzen und Entfernen ist besondere Vorsicht geboten.
2. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring richtig auf der Messerlagerung sitzt. Ist der Dichtungsring nicht eingesetzt, kann der Topfinhalt austreten und die SC110 dadurch beschädigen.
3. Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese das Messer nicht blockieren.
4. Lassen Sie das Messer nach jedem Kochvorgang abkühlen, bevor Sie dieses entfernen.
5. Die maximale Verarbeitungsmenge ist 500 g Mehl bei einem festen Brotteig.



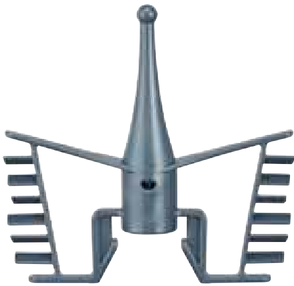
Abb. 2



Kocheinsatz

1. Der Kocheinsatz dient zum Dampfgaren von kleinen Mengen von Lebensmitteln und wird direkt in den Edelstahltopf integriert.
2. Durch eine seitliche Vertiefung wird der Kocheinsatz mit Hilfe des Spatels einfach entfernt.

Vorbereitung



Rühreinsatz

1. Der Rühreinsatz wird mit einem leichten Widerstand auf das Messer in die Messerzwischenräume gesetzt.
2. Der Rühreinsatz eignet sich hervorragend zum Herstellen beispielsweise von cremigen Süßspeisen, Eischnee und Schlagsahne.
3. Der Rühreinsatz sollte nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.

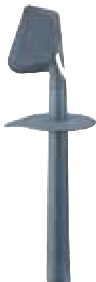


1. Der Rühreinsatz darf nicht in Verbindung mit der Turbo Taste verwendet werden.
2. Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühreinsatz nicht blockieren.
3. Der Rühreinsatz ist nicht für das Kneten von festem Teig geeignet. Für Brot- oder Pizzateig beispielsweise, verwenden Sie zum Kneten das Edelstahlvielzweck-Messer.
4. Der Spatel darf bei der Verwendung des Rühreinsatzes nicht verwendet werden.



Deckel

1. Der Dichtungsring muss in den Deckel eingesetzt sein, um mögliches Herausspritzen zu vermeiden.
2. Setzen Sie den Deckel schräg auf die Oberseite des Edelstahltopfes.
3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die vorne auf der Unterseite der Abdeckung befindliche Nase in die entsprechende Aussparung der Küchenmaschine fasst.
4. Die SC110 lässt sich nur in Gebrauch nehmen, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
5. Der Deckel ist mit einer Nachfüllöffnung für ein bequemes Beigeben von Zutaten ausgestattet.



Spatel

1. Verwenden Sie dieses Zubehör zum Entfernen oder Unterheben von Zutaten.
2. Der Spatel ist so konzipiert, dass dieser bei der Zugabe durch die Nachfüllöffnung nicht mit dem Messer in Berührung kommt.



Messbecher

1. Der Messbecher hat eine Kapazität von 100 ml und ist abnehmbar.
   a. So können bequem weitere Zutaten beigegeben werden.
   b. Die Temperatur wird gehalten, sobald sich der Messbecher auf dem Deckel befindet.
   c. Den Dampfaustritt wird regulieren.



1. Entfernen Sie den Messbecher nur bei Geschwindigkeitsstufen 1 bis 3. Anderenfalls besteht die Gefahr, dass Zutaten herausgeschleudert werden und Sie sich verbrühen können.
2. Bei der Verwendung einer hohen Geschwindigkeit halten Sie den Messbecher fest, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

Vorbereitung



Vapore Übersicht
1. Abdeckung
2. Flache Einlegeschale
3. Tiefe Einlegeschale
4. Kondensat-Auffang-Behälter: Zum Auffangen von Flüssigkeiten

Vapore Dampfgaraufsatz (Optionales Zubehör)

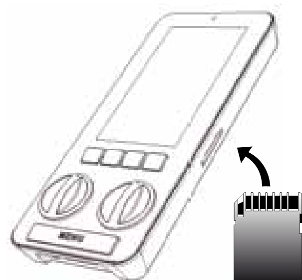
Der Vapore Aufsatz dient zum schonenden und Vitamine erhaltenden Garen von Speisen. Das Dampfgaren gehört zu den gesündesten Garmethoden.

Vorteile des Dampfgarens
1. Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten
2. Zeitersparnis, mehrere Gerichte können gleichzeitig zubereitet werden
3. Gesunde Zubereitung, da salz- und fettarm
4. Speisen bleiben saftig
5. Keine Übertragung von Geschmacksstoffen

Verwendung des Vapore
1. Füllen Sie mindestens 700 ml Wasser oder eine andere Garflüssigkeit wie Brühe in den Edelstahltopf.
2. Fetten Sie die Einlegeschalen ein, damit die Lebensmittel nicht festkleben.
3. Legen Sie die Zutaten auf die beiden Einlegeschalen. Achten Sie darauf, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit auf die tiefe Einlegeschale platziert werden. Einige Löcher müssen frei bleiben, damit der Dampf aufsteigen kann.
4. Setzen Sie den Vapore direkt auf den Deckel, ohne dabei den Messbecher zu integrieren.
5. Prüfen Sie, dass die Einlegeschalen aufeinander fassen und die Abdeckung richtig sitzt, damit der Dampf nicht entweicht.

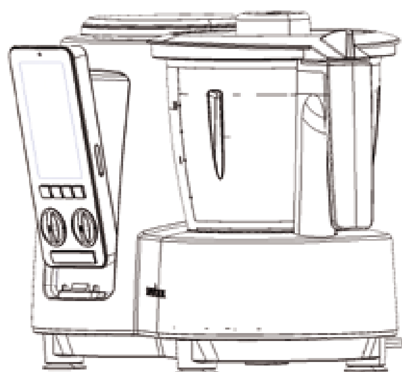


1. Achten Sie bei der Handhabung mit dem Vapore Dampfaufsatzes darauf, dass heißer Wasserdampf herausströmt und sich Flüssigkeit im Kondensat-Auffang-Behälter befindet. Achtung Verbrennungsgefahr!
2. Halten Sie die Einlegeschalen nur an den Griffen fest.
3. Entfernen Sie vorsichtig den Kondensat-Auffang-Behälter.
4. Der Kondensat-Auffang-Behälter ist aus Kunststoff und ist bis ca. 90 °C hitzebeständig.
5. Der Vapore Dampfgaraufsatz ist nicht für Mikrowellen, Backöfen oder andere Kochstellen geeignet.



Einsetzen und entfernen der Speicherkarte

Stecken Sie die im Lieferumfang enthaltene SD-Speicherkarte in den Kartenschacht im Bedienmodul „Yumi“ ein. Achten Sie darauf, dass die Kontakte der SD-Karte nach oben zeigen. Schieben Sie die SD-Karte vorsichtig ein, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Um die SD-Karte zu entfernen, drücken Sie die Karte ein, bis diese herauskommt und Sie die Karte herausziehen können.



Ein- und Ausschalten

Setzen Sie das Bedienmodul „Yumi“ in die Aussparung an der Küchenmaschine ein. Durch drücken der Ein-/Aus-Taste (7) ist die Küchenmaschine einsatzbereit.

Bedienmodul zum ersten Mal einschalten

Beim ersten Einschalten werden Sie aufgefordert, die Grundeinstellungen Datum/ Uhrzeit sowie die Anzeigesprache festzulegen.

So führen Sie Kalender- und Spracheinstellungen durch:

1.

1. Navigieren Sie mit den Tasten zwischen Kalender und Sprache und ändern Sie die Werte mit dem rechten Drehregler.
2. Bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste.

2.

3. Drücken oder drehen Sie einen beliebigen Bedienschalter, außer der MENU Taste. So kommen Sie in den manuellen Kochmodus.
4. Mit dem linken Drehregler passen Sie die gewünschte Temperatur an.
5. Mit dem rechten Drehregler passen Sie die Geschwindigkeit an.
6. Mit den Tasten passen Sie die Zeit manuell an.
7. Mit der Taste wird die Geschwindigkeit (Turbo) für eine kurze Zeit angehoben.

Menüstruktur

Drücken Sie die MENU Taste, um ins Hauptmenü zu kommen.



1. Navigieren Sie mit den Tasten durch das Menü.
2. Der Punkt zeigt die aktuelle Position an.
3. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste.
4. Falls nötig, schließen Sie das Menü mit der MENU Taste.

Einstellungen

Im Untermenü Einstellungen können Sie unterschiedliche Anpassungen durchführen:

Datum

So ändern Sie das Datum:

1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den Tasten und wählen Datum.
2. Mit dem rechten Drehregler passen Sie Ihre gewünschte Auswahl an. Mit dem linken Drehregler wechseln Sie zwischen Jahr, Monat und Tage.
3. Drücken Sie anschließend zum Bestätigen die Taste.

Uhr

So ändern Sie die Uhrzeit:

1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den Tasten und wählen Uhr.
2. Mit dem rechten Drehregler passen Sie Ihre gewünschte Auswahl an. Mit dem linken Drehregler wechseln Sie zwischen den Stunden und Minuten. Gleichzeitig können Sie die Uhrzeit im 12- bzw. 24-Stunden-Zeitformat einstellen.
3. Drücken Sie anschließend zum Bestätigen die Taste.

Standby-Timer

Der Standby-Timer ermöglicht Ihnen eine Zeiteinstellung, bei der die Küchenmaschine automatisch in den Standby-Modus wechselt. Nach beispielsweise 1 Minute im Standby-Modus schaltet sich das Display ab, wenn kein Bildschirmschoner (s. unten) aktiviert ist.



1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten und wählen Standby-Timer.
2. Mit dem rechten Drehregler passen Sie Ihre gewünschte Auswahl an.
3. Drücken Sie anschließend zum Bestätigen die ✓ Taste.

Bildschirmschoner

Der Bildschirmschoner wird entsprechend der ausgewählten Zeit im Menüpunkt Standby-Timer aktiviert. Sie können eine beliebige Anzahl von eigenen Bildern als Bildschirmschoner verwenden. Bitte beachten Sie, es können nur Bilder integriert werden. Speichern Sie diese im Systemordner „995SAVER" auf Ihre Speicherkarte. Diese müssen Systemkonform im folgenden Format gespeichert sein:

Beispiel: XXX00001.jpg
XXX = max. 3 Buchstaben
12345 = max. 5 Zahlen
.jpg = Dateiformat

Die Zahlenfolge der letzten Ziffern ist aufsteigend: XXX00002.
jpg, XXX00003.jpg, usw.. Die optimale Anzeigegröße entspricht der LCD-Display Auflösung von 480 x 272 Pixel. Bei Bildern, die nicht diese Größe besitzen, findet ein automatisch proportionaler Zuschnitt statt.

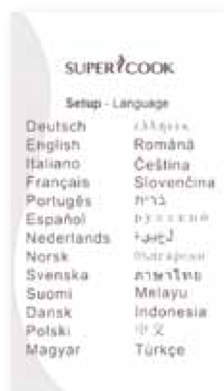
So ändern Sie den Bildschirmschoner:



1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten und wählen Bildschirmschoner.
2. Mit dem rechten Drehregler passen Sie Ihre gewünschte Auswahl an. (Stopp / Abspielen)
3. Drücken Sie anschließend zum Bestätigen die ✓ Taste.

Sprache

So ändern Sie die Sprache:



1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten und wählen Sprache.
2. Mit dem rechten Drehregler passen Sie Ihre gewünschte Auswahl an.
3. Drücken Sie anschließend zum Bestätigen die ✓ Taste.

Lautstärke

Mit dieser Einstellung können Sie die Lautstärke von Signaltönen anpassen, die beim Ein-/ Ausschalten, beim Erreichen der Temperatur oder beim Zeitablauf ausgegeben werden.



1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten und wählen Lautstärke.
2. Mit dem rechten Drehregler passen Sie Ihre gewünschte Auswahl an.
3. Drücken Sie anschließend zum Bestätigen die ✓ Taste.

Diaschau

Mit dieser Einstellung können Sie im Bildschirmschoner Modus das Anzeigen der abspielbaren Bilder festlegen. Die Diaschau ist in allen Menüpunkten außer im Menü Rezepte kochen verfügbar.

So ändern Sie die Diaschau:



1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten und wählen Diaschau.
2. Mit dem rechten Drehregler passen Sie Ihre gewünschte Auswahl an.
3. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ Taste.

Promotion Modus - Fachhandel

Der Promotion Modus bietet ein zusätzliches Marketing-Tool für den Fachhandel. Dabei werden Produktinformationen auf dem LCD-Display abgespielt, die im Systemordner „996PROMT“ abgelegt sind.

Ist der Promotion Modus ausgewählt, sind alle anderen Geräte-Funktionen deaktiviert. Um den Promotion Modus zu verlassen, drücken Sie gleichzeitig die MENU und die beiden äußeren Bedientasten für ca. 10 Sekunden.



Aus Sicherheitsgründen entfernen Sie das Edelstahlvielzweck-Messer, wenn Sie die SC110 in Ihrem Ladengeschäft präsentieren.

So aktivieren Sie den Promotion Modus:



1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den Tasten und wählen Promotion Modus.
2. Bestätigen Sie Ihre Auswahl Ein bzw. Aus mit der Taste.
3. Um den Promotion Modus zu verlassen, drücken Sie gleichzeitig die MENU und die beiden äußeren Bedientasten für ca. 10 Sekunden.

Update Bedienmodul „Yumi“

Mit dieser Einstellung kann die Firmware des Bedienmoduls „Yumi“ aktualisiert werden. Laden Sie dazu die aktuelle SC110 Firmware von der www.supercook.de Webseite. Kopieren Sie die Firmware auf die Grundebene auf die Speicherkarte.



1. Stecken Sie die SD-Karte in das Bedienmodul.
2. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den Tasten und wählen Update Bedienmodul.
3. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste.
4. Beachten Sie die Hinweise auf dem Display.

   Nach dem Update wird die aktuelle FW wie bei FW Version beschrieben angezeigt.

FW Version

Mit dieser Einstellung können Sie sich die aktuelle Firmware-Version, Geräte-Seriennummer sowie einen QR-Code anzeigen lassen.
Mehr Informationen zu aktuellen Firmware-Version finden Sie unter www.supercook.de. Bei allen Service-Anfragen oder bei der Produkt-registrierung auf www.supercook.de benötigen Sie die Seriennummer.

Anzeige der Firmware Informationen:



1. Im Menü Einstellungen navigieren Sie mit den Tasten und wählen FW Version.
2. Mit der Taste kehren Sie in den Menüpunkt Einstellungen zurück.

Rezept-Sammlung

Der Menüpunkt Rezept-Sammlung ist Ihr digitales Rezeptbuch und dient als Nachschlagewerk. Hier sind alle Rezept-Kategorien, alle Rezepte sowie die einzelnen Arbeitsschritte aufgeführt. Die Kategorien sind so gestaltet, dass Sie die Rezepte schnell finden.

Eine SD-Karte kann unabhängig vom Speichervolumen von >1 GB maximal 895 Rezepte speichern. Durchschnittlich benötigt ein Rezept ca. 1 MB Speicher pro Sprache. Im Lieferumfang ist eine 1 GB SD-Karte enthalten. Um mehrsprachige Rezepte mit der maximalen Anzahl von 895 Rezepten von www.supercook.de zu speichern, benötigen Sie eine größere SD-Karte.

Rezept-Kategorien

1. Vorspeisen
2. Suppen
3. Hauptgerichte Fisch und Fleisch
4. Vegetarische Hauptgerichte
5. Beilagen
6. Babynahrung
7. Saucen
8. Dressings
9. Backen
10. Desserts
11. Mixgetränke
12. Tiernahrung

So wählen Sie ein Rezept zur Ansicht aus:

1.



1. Navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten in den Menüpunkt Rezept-Sammlung.
2. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ Taste.

2.



3. Ein ○ Kreis zeigt die aktuelle Kategorie an.
4. Navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten und wählen Sie die gewünschte Kategorie.
5. Bestätigen Sie Ihre Kategorie-Auswahl mit der ✓ Taste.
6. Oder möchten Sie das Bedienmodul ausschalten, dann drücken Sie die ⏻ Taste.

3.



7. Mit der ★ Taste fügen Sie das Rezept zu Ihrer Favoriten-Auswahl hinzu.
8. Mit den ◀ ▶ Tasten navigieren Sie in der gewählten Kategorie und blättern durch die unterschiedlichen Rezepte.
9. Mit der ✓ Taste bestätigen Sie Ihre Auswahl.

4.



10. Mit den ◀ ▶ Tasten navigieren Sie durch die Rezeptseiten.
11. Mit der ⏻ Taste schalten Sie das Bedienmodul aus.
12. Mit der Taste MENU verlassen Sie die Rezept-Sammlung.

Rezepte kochen

In diesem Menüpunkt beginnen Sie mit der Küchenmaschine zu arbeiten. Sie können entweder den voreingestellten Verarbeitungszeiten, Geschwindigkeiten und Temperaturen folgen oder selbst manuelle Anpassungen durchführen:

So starten Sie Ihren Kochvorgang:

1.

1. Navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten in den Menüpunkt Rezepte kochen.
2. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ Taste.

2.

3. Der ◯ Kreis zeigt die aktuelle Kategorie an.
4. Navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten und wählen Sie das gewünschte Rezept aus.
5. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ Taste.

3.

6. Mit der ★ Taste fügen Sie dieses Rezept zur Ihrer Favoriten-Auswahl hinzu.
7. Mit den ◀ ▶ Tasten navigieren Sie in der gewählten Kategorie und blättern durch die unterschiedlichen Rezepte.
8. Haben Sie sich für ein Rezept entschieden, bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ Taste.

4.

9. Mit der ▶ Taste starten Sie den Vorgang mit der voreingestellten Einstellung.
10. Mit der ‖ Taste kann die aktuelle Einstellung pausiert werden. (Erscheint nachdem der Vorgang gestartet ist. Siehe Punkt 9).
11. Mit den + − Tasten ändern Sie manuell die voreingestellte Zeit.
12. Mit dem linken Drehregler ändern Sie manuell die voreingestellte Temperatur.
13. Mit dem rechten Drehregler ändern Sie manuell die voreingestellte Geschwindigkeit.

5.

14. Mit der Taste wird die Geschwindigkeit (Turbo) für eine kurze Zeit angehoben.
15. Mit der Taste können Sie einen Schritt zurück gehen, solange der Kochvorgang noch nicht aktiv ist.

6.

16. Dieser Hinweis erscheint nach 80 % der vorprogrammierten Verarbeitungszeit.
17. Bitte drücken Sie die ‖ Taste, um den Schritt zu beenden und Zutaten beizugeben. Die Heizung wird am Ende des Schrittes automatisch abgeschaltet. Der Motor läuft je nach Länge des Kochschrittes weiter.

7.



18. Jetzt haben Sie die Möglichkeit, mit der ••• Taste den aktuellen Schritt manuell mit neu gewählten Kocheinstellungen zu verlängern

ODER

8.



19. Durch Drücken der ▶ Taste die schrittweise Abarbeitung des Rezeptes fortzuführen.

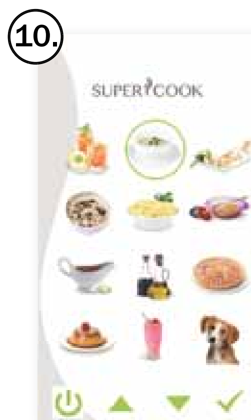
9.



20. Möchten Sie wie unter Punkt 18 beschrieben den Schritt manuell verlängern, erscheint die linke Abbildung. Sind die Einstellungen abgearbeitet, geht die SC110 zurück auf Punkt 19 und Sie können die schrittweise Bearbeitung fortführen.

Diese Schleife wiederholt sich an jedem Ende eines Schrittes.

10.



21. Wenn am Ende eines Schrittes keine Aktion ihrerseits erfolgt und die Sicherheitszeit abgelaufen ist, schaltet sich der Motor ab. Jetzt erscheint die Abbildung links.
22. Drücken Sie die Taste und kehren Sie zum nächsten Schritt des bereits gestarteten Rezeptes zurück.
23. Mit der Taste verlassen Sie den Rezept Kochmodus.

Sicherheitseinstellungen der Küchenmaschine in den Menüpunkten: Rezepte kochen, Favoriten und Meine Rezepte

Vorprogrammierte Einstellungen

Der Hinweise „Dieser Schritt geht zu Ende.“ erscheint nach 80% der vorprogrammierten Zeit auf dem Display (20% Restzeit). Beispielsweise weist die SC110 bei einer Verarbeitungszeit von 5 Minuten mit einem akustischen Signal auf die Restzeit von 1 Minute hin.

Werden nach dem Schritt keine weiteren Einstellungen von Ihnen getroffen, schaltet sich die Heizung automatisch ab und das Rührwerk läuft abhängig von der Rezept-Schritt-Dauer weitere 1 bis 5 Minuten. Dadurch kann ein Anbrennen der Speisen möglichst verhindert werden. Nach dieser Zeitspanne verlässt die Küchenmaschine automatisch das Rezept und kehrt in die Kategorie-Übersicht zurück. Hier haben Sie die Möglichkeit, mit der Taste in den nächsten Schritt des Rezeptes zurückzukehren oder den Kochvorgang vollständig mit der Taste zu beenden.



Führen Sie eine manuelle Veränderung der vorprogrammierten Rezept-Bearbeitungszeit durch, bei der die Sicherheitsabfrage übersteuern, (20% Restzeit der voreingestellten Zeit) erscheint der Hinweis „Dieser Schritt geht zu Ende.“ nicht. Weitere Sicherheitsmaßnahmen wie oben beschrieben greifen dennoch. Die Heizung schaltet sich am Ende der Verarbeitungszeit ab. Der Motor wird nach Ablauf einer Zeitspanne angehalten.

Rezept-Favoriten

In diesem Menüpunkt finden Sie Ihre komplette Favoriten-Auswahl. Um den Kochvorgang im Menü **Rezept-Favoriten** zu starten, folgen Sie der Beschreibung unter **Rezepte kochen**.

So sehen Sie Ihre Favoriten-Auswahl:



1. Navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten in den Menüpunkt Rezept-Favoriten.
2. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ Taste.

Meine Rezepte

Nun ist Schluss mit einer Sammlung von losen Rezeptkarten, Zeitungsausschnitten und Internet-Downloads usw.. Die SC110 wird zu Ihrem persönlichen Rezeptbuch. Kreieren, kochen, genießen und sammeln Sie dafür Ihre eigenen Rezepte. Wie das funktioniert, erfahren Sie unter www.supercook.de.

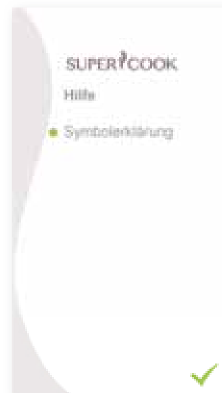
Um den Kochvorgang im Menü Meine Rezepte zu starten, folgen Sie der Beschreibung unter Rezepte kochen.



1. Navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten in den Menüpunkt Meine Rezepte.
2. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ Taste.
3. Wählen Sie Kategorie aus und folgen Sie den Anweisungen wie unter Rezepte kochen beschrieben.

Hilfe

In diesem Menüpunkt finden Sie die Erklärungen für die verwendeten Symbole im Bedienmodul „Yumi“.



1. Navigieren Sie mit den ▼ ▲ Tasten in den Menüpunkt Hilfe.
2. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ Taste.

Hinweise zur Inbetriebnahme

1. Verwenden Sie die Küchenmaschine immer auf einer ebenen Fläche, die stabil und sauber ist und keine Wärme abstrahlt.
2. Entfernen Sie das komplette Verpackungsmaterial.
3. Reinigen Sie alle Zubehörteile.
4. Greifen Sie auf keinen Fall in rotierende Teile.
5. Achten Sie darauf, dass die Dichtungsringe immer sauber und ohne Beschädigungen eingesetzt werden.
6. Die SC110 hat einen internen Sicherheitsmechanismus: Wenn der Topf nicht richtig auf der Küchenmaschine sitzt, funktioniert sie nicht.
7. Trennen Sie die Küchenmaschine vom Stromnetz:
   a. Bei Geräteschäden und Fehlfunktionen
   b. Wenn die Küchenmaschine heruntergefallen ist
   c. Wenn Bauteile sichtbar beschädigt sind oder das Netzteil defekt ist.
8. Lassen Sie die Küchenmaschine nie aus den Augen.
9. Verwenden Sie nur das von plawa angegebene Zubehör.

Reinigung

1. Reinigen Sie die Küchenmaschine vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch sowie alle Bau- und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Die Kontakte unten am Behälter müssen ebenfalls sauber und trocken gehalten werden.
4. Das Messer ist sehr scharf! Beim Einsetzen und Entfernen ist daher besondere Vorsicht geboten.
5. Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
6. Um Keimbildung vorzubeugen, reinigen Sie die SC110 und die Dichtungsringe nach jedem Gebrauch.
7. Reinigen Sie die Aussparung für den Behälter an der Küchenmaschine mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie diese wieder ab.
8. Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
9. Es kann zu Verfärbungen am Kunststoffzubehör beispielsweise durch Beta-Karotin in Karotten, Tomaten oder auch bei Curry kommen - das ist normal. Sie können die Verfärbungen etwas reduzieren, in dem Sie ein Küchentuch mit Speiseöl anfeuchten und den Gegenstand abreiben. Kurz mit warmen und anschließend mit kaltem Wasser und etwas Spülmittel abspülen.

Technische Daten

SUPERCOOK SC110	
Betriebsleistung Kochen Mixen	 1000 Watt 500 Watt
Füllmenge	2 Liter
Minimum Temperatur	40 °C
Maximum Temperatur	130 °C
Geschwindigkeitsstufen	10 + Turbo
Mix-Geschwindigkeit	20.000 Upm
Akustisches Signal	Ja
Netzspannung/ Frequenz	230 V~50 Hz
Bedienmodul Anschluss LCD-Display	 5V Stecker zu Buchse 4.3 Zoll
Speicherkarte Speichervolumen	 1 GB -> 32 GB
Vapore Dampfgarfläche (Optional)	ca. 23.1 x 19.2 cm (fast DIN A4 Größe)

Im Rahmen unserer laufenden Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt inklusive Zubehör, Verpackung, Anleitung und Rezeptbuch jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Service und Kundendienst

Benötigen Sie Unterstützung? Wenn Sie weitere Fragen haben, besuchen Sie uns auf der www.supercook.de, kontaktieren Sie unsere Support Hotline oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie Ihre Küchenmaschine gekauft haben.

Service & Support Hotline (D) 0900 1000 042	Service & Reparatur Hotline (EU) 00800 75292 100
(1,49 Euro/Min. aus dem deutschen Festnetz)	(Kostenlos aus dem Festnetz)

Online Service/ Internationaler Kontakt
Internet: www.supercook.de
Email: support@supercook.de

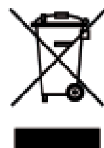
Für mögliche Produkt-Rücksendungen benötigen Sie eine RMA Nummer, die auf dem Versandkarton gut lesbar vermerkt sein muss. Weitere Information für eine Warenrücksendung erhalten Sie telefonisch von unseren jeweiligen Support Hotlines oder über die SUPERCOOK Internetseite unter dem Menüpunkt “Service & Support“.

Hersteller
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Deutschland

Urheberrecht

Entsorgung von gebrauchten elektronischen Geräten

Das Symbol auf dem Produkt oder Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Konformitätserklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das genannte Produkt die Übereinstimmung der Richtlinie LVD 2009/95/EG, EMV 2004/108/EG und RoHS 2011/65/EU einhält.
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008



User manual SUPERCOOK

English

Table of contents

Introduction

Thank you for purchasing the SUPERCOOK kitchen machine. Please read the user manual carefully and keep them in a safe place so you can refer to them at a later date. We hope you enjoy using your kitchen machine and that it produces good results.

Example uses of the multifunctional kitchen machine

- Puréeing fruit, vegetables, sauces and soups
- Mixing shakes and cocktails
- Pulverising sugar and dried chillies
- Grinding almonds and hazelnuts
- Grating fruit and vegetables
- Chopping onions and nuts
- Using the stirrer to emulsify mayonnaise and creams
- Grating cheese, breadcrumbs and potatoes
- Mixing light doughs, meringues and whipped cream
- Kneading yeast and bread dough
- Warming, frying and cooking at temperatures of 40 ° to 130 °C.
- Steaming in the Vapore steam tray or cooking basket

Product and safety instructions

Please read the following important information through carefully before using the multifunctional kitchen machine for the first time:

1. Before you start: Remove the kitchen machine and all the accessories from the box.
2. Please do not operate the kitchen machine on wet or damp surfaces.
3. The only way to guarantee safe operation of the kitchen machine is by connecting to the mains via a standard 3-pin mains socket. Check that your electrical system complies with the power and voltage information on the rating label of the kitchen machine. Incorrect connections shall invalidate the guarantee.
4. With all electrical devices, there is a risk of electrocution which can cause injury or even death. It is therefore important to comply with the safety instructions at all times.
5. plawa or the distributor accepts no liability for damages caused as a result of insufficient power supply or incorrect installation in the building. If in doubt, please consult a qualified electrician.
6. Keep the packaging material, especially packaging film, bags and polystyrene, out of the reach of children.
7. When first used, some smell may develop. This is not dangerous.
8. Do not immerse the kitchen machine, the control module or the power cable in water.
9. Never cover the kitchen machine with tea towels, cloths, etc.
10. Keep a sufficient distance from other heat sources, such as hobs, in order to avoid damage to the device.
11. This kitchen machine is not a toy and must be kept out of the reach of children.
12. Lay the cable such that it does not get squashed or kinked or come into contact with hot surfaces.
13. If using an extension cable:
    a. the cable must be grounded
    b. take all necessary precautions to ensure the cable does not become a trip hazard.
14. Never allow the power cable to dangle free and never unplug it by pulling the cable, always pull on the plug.
15. Do not use the kitchen machine:
    a. if the cable or plug is damaged
    b. if it malfunctions, if the kitchen machine has been dropped or shows visible signs of damage.
16. Do not move the kitchen machine while it is running.
17. This kitchen machine is designed exclusively for domestic use and for use indoors.
18. Never attempt to repair the kitchen machine yourself. Do not replace or modify the power cable, power supply or other components. Always consult an authorised technician or the hotline.
19. If the module malfunctions or gets damaged, disconnect it from the mains.
20. plawa or the distributor accepts no liability for damages caused as a result of improper or incorrect operation of the kitchen machine.
21. The kitchen machine is not a deep fat fryer. Under no circumstances must you attempt to deep fat fry food in the kitchen machine.
22. Do not insert objects into the openings on the device casing.
23. Disconnect the kitchen machine from the mains:
    a. when cleaning
    b. when not in use
    c. in the event of a power failure
24. Persons with limited experience or knowledge in handling such devices and persons with limited physical, psychological, mental and sensory capabilities and children should only operate the kitchen machine under supervision or instruction from a person who can accept responsibility for safety. Children must be supervised to make sure they do not play with the kitchen machine.
25. This kitchen machine is designed to be used for household and similar applications, for example
    - in employee kitchens in shops, offices and other commercial areas
    - in agricultural properties
    - by customers in hotels, motels and other accommodation
    - in bed and breakfasts

Care instructions

Handle the kitchen machine and accessories with care. The recommendations below will help you preserve your guarantee and ensure any guarantee claims are valid.

1. Switch the kitchen machine off if you do not plan do use it for an extended period.
2. Allow the kitchen machine to cool completely before cleaning.
3. Clean all components and accessories which come into contact with food.
4. Use a soft, slight moistened cloth to clean the jar recess on the kitchen machine.
5. The contacts under the jar must be kept clean and dry.
6. All accessories are dishwasher-safe.
7. To avoid the build-up of germs, clean the kitchen machine and sealing rings after every use.
8. Never use abrasive or astringent detergents.
9. Any lime scale marks can be removed using vinegar.
10. It is normal for some discolouration to occur in the plastic accessories from beta-carotin in carrots or tomatoes or spices in curry. You can reduce the discolouration slightly by moistening a cloth with cooking oil and rubbing the area gently. Then rinse off quickly with warm water, then with cold water and a little washing-up liquid.
11. Only use the kitchen machine as described in these operating instructions.

Use of these operating instructions



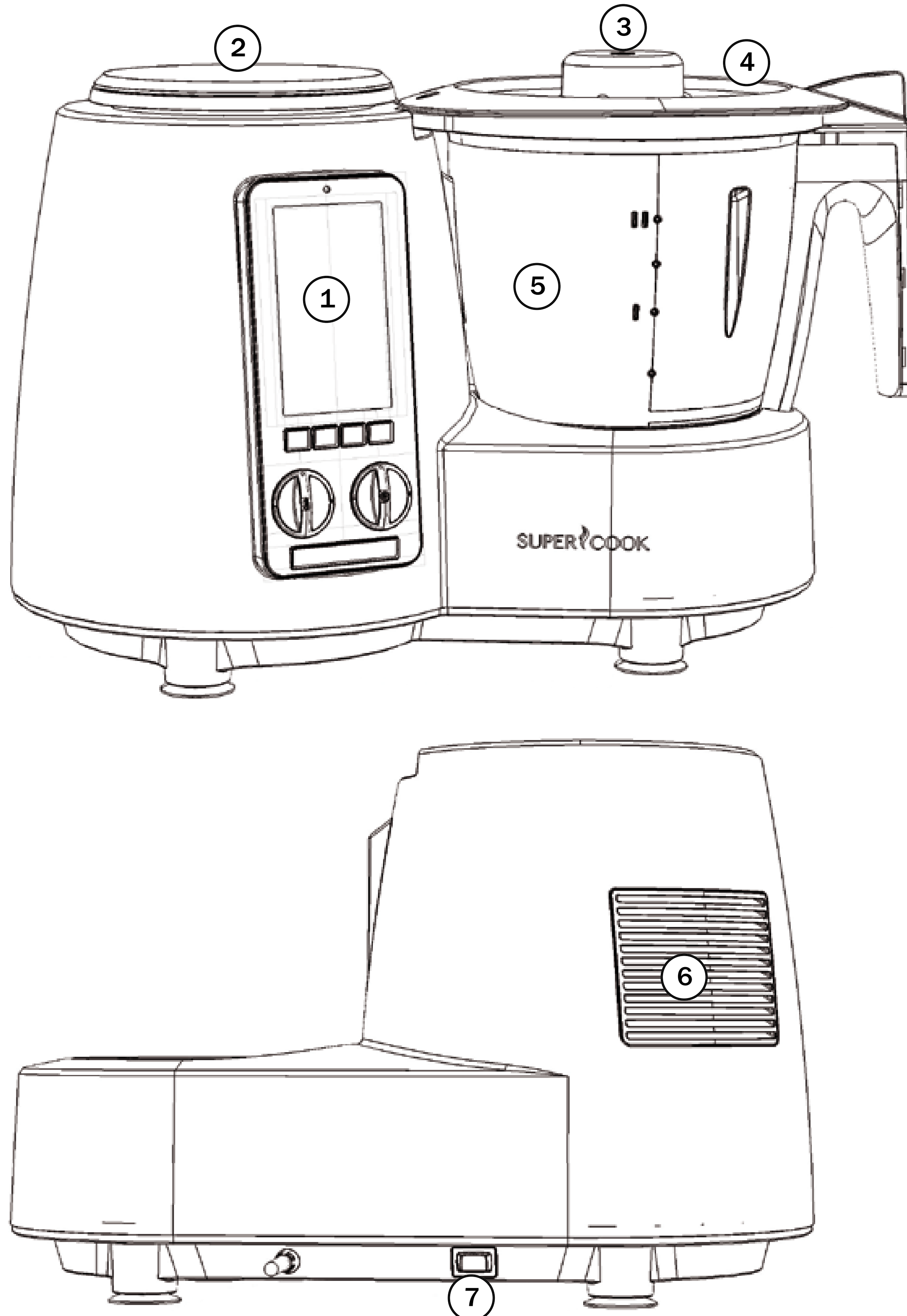
This symbol indicates warnings which you must read before use:

Display and error messages

Symbol / Question / Description of error	Explanation	Solution
	The jar is not sealed correctly or the safety switch is not working.	Please check the seal again.
	The kitchen machine has an error in the electrical circuit.	Please contact your local service centre. You can find the telephone number at www.supercook.me or in the instructions.
	The motor is overloaded.	Please switch the kitchen machine off and wait a few minutes until the motor has cooled down.
The kitchen machine stops when the whisk paddle is used.	The kitchen machine has a special control system. The speed can vary and the rotation is interrupted in 2-second intervals. This means that the kitchen machine starts making an unusual noise. This is normal. This noise means that the speed of the knife is being adjusted to prevent the motor overheating.	Remove part of the mixture or increase the speed to a maximum of 3.
The speed is irregular or the motor is sticking.		Increase the speed from 1 to 2 or from 2 to 3.
The knife is working very slowly when preparing dough.	Please check whether you have exceeded the maximum of 500 g of flour.	Remove some of the mixture from the jar.
There is smoke coming from the kitchen machine.	The motor is overheating. Check the maximum fill level.	Remove some of the mixture from the jar. Allow the kitchen machine to cool down for around 20 minutes.
Kitchen machine not working with the temperature set and speed set to 5.	The temperature can only be set for speeds 1 to 4.	Change the speed setting to 1 to 4.
Jar is difficult to fit.	Positioning the jar gets easier with use, as the silicon seal alters as a function of the heat and humidity, while still forming a seal.	Rub a little cooking oil into the silicon seal or moisten it.
Is the kitchen machine used? The jar base shows marks and residual moisture on delivery.	All kitchen machine modules are tested prior to delivery. The jar is filled with water and brought to the boil. As with a dishwasher, residual moisture can be left behind. These residues can result in slight but perfectly safe marks on the base of the jar.	In order to remove the marks, please use a conventional stainless cleaner, such as Sidol from Henkel.
Noises when first used or under heavy load.	When first used and under heavy load, the motor can heat up and make strange noises. As in any electric motor, e.g. in a model railway or model motorway, the engine uses brushes needs to be ‚run in' to begin with. The noises are nothing to be concerned about.	Allow the kitchen machine to cool down after it has been working hard, e.g. kneading firm dough. The kitchen machine will be fully operational again after cooling down.
Beeping noise.	The module beeps to tell you the kitchen machine has reached the right temperature.	The beeping also indicates that the pre-set time has run out.

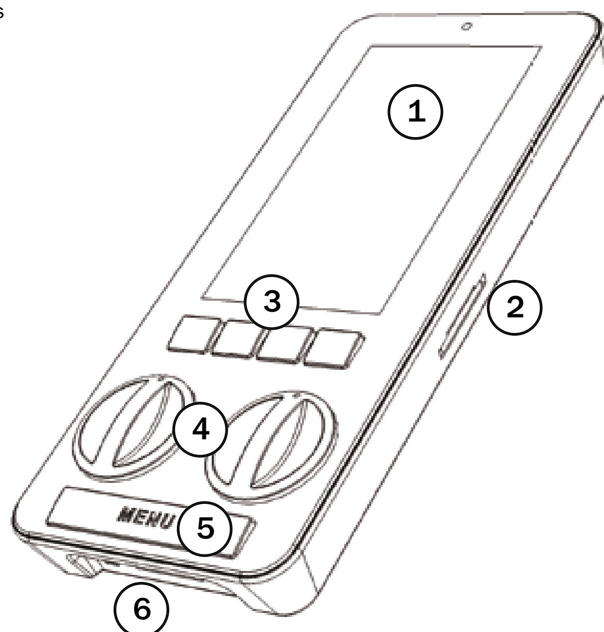
Kitchen machine overview of front and back views

1. Control module „Yumi“
2. Libra kitchen scale (optional accessory)
3. Measuring cup
4. Lid
5. Jar
6. Ventilation slot
7. On/ off button



Overview of „Yumi“ control module

1. LCD display
2. 4 control buttons
3. Right and left rotary knobs
4. MENU button
5. SD card slot
6. Socket



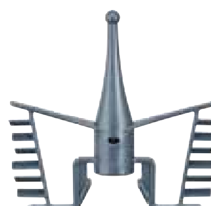
Accessories



Cooking basket



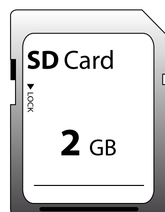
Measuring cup, Lid, Knife, Jar



Whisk paddle



Spatula



SD card

Optional accessories

- SUPERCOOK Libra digital kitchen scale
- SUPERCOOK Vapore steam tray as in plastic or porcelain/ glass models

Please consult your local dealer or go to www.supercook.me if you have any questions on additional accessories.

Getting started

General symbols		Meaning
	Calendar *	Sets date and date format
	Language *	Selects language desired. * Only required when you first switch on or after the battery is replaced by the service department.
	Confirm	Confirms selection
	Back	Scrolls back
	Next	Scrolls forwards
	Play	Controls playback
	Plus	Increases cooking time
	Minus	Decreases cooking time
	Down	Navigation: Down or sideways
	Up	Navigation: Up or sideways
	On/ Off	Switches control module on/ off
	Quit	Quits cooking process for safety reasons
	Pause	Process is paused, settings are kept
	Favorite	Pressing this symbol saves the selected recipe in the Favorites menu.
	Stop	Stops the process
	Speed	Speed levels: 1 to 10 and turbo function
	Time	• Cooking or processing time: 1 second to max. 60 minutes • When you start the function, the clock counts backwards with the selected time shown on the display in minutes and seconds with a clock symbol. • The cooking or processing time can be adjusted at any time. • In order to start processing, you need to set the time.
	Temperature	• The temperature starts at 40 °C and can be adjusted up to the maximum temperature of 130 °C in 5 °C increments. • The module beeps to tell you right temperature has been reached. • This symbol flashes for a few seconds as soon as the kitchen machine has reached the temperature set. • If you are preparing foods at above 50 °C, you should avoid using the Turbo button. • Temperatures above 100 °C are designed for steaming, frying and boiling.
	More	Keep cooking manually after a recipe stage is complete.
	Previous one	Go back one recipe stage within a recipe sequence (Recipe cooking).
	Re-start	Restarts the cooking process at the next stage after stopping the programme for safety reasons.
	Warning	Warning - please note!

Preparation



Jar

1. The jar has a capacity of 2 litres and has a handy measuring scale on the inside and outside.
2. Once the knife has been properly fitted in the jar, place the jar in the recess on the kitchen machine. Then gently press it down until the jar engages with the gear drive and contacts.



1. Do not fill the jar above the maximum level of 2 litres. Otherwise, safe operation cannot be guaranteed and the quality of your finished dishes may be compromised.
2. When you remove the jar from the kitchen machine, make sure you do not spill any of the contents. If the contents are hot, you could scald yourself.
3. If the jar does not engage with the drive on the kitchen machine immediately, carefully turn the knife head.



Knife

1. The knife is fitted in the jar on delivery.
2. In order to remove the knife, put the jar in a vertical position. Push the lever down anticlockwise to release the knife. (see Figure 1)
3. In order to insert the knife, move it into position and push the lever upwards clockwise. (see Figure 2)



1. The knife is very sharp! Be very careful when fitting and removing it.
2. Make sure that the sealing ring is properly seated on the knife bearing. If the sealing ring is not fitted, the content of the jar can leak out and damage the kitchen machine.
3. When adding food, make sure that it does not block the knife.
4. Allow the knife to cool down completely after each cooking process before removing it.
5. The maximum processing amount is 500 g flour in a firm bread dough.



Fig. 1



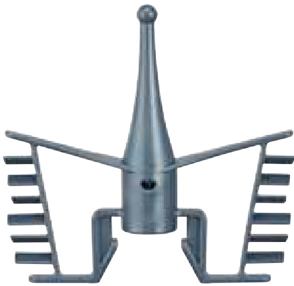
Fig. 2



Cooking basket

1. The cooking basket is used for steaming small quantities of food and is fitted directly into the jar.
2. There is an inset to the side which makes it easy to remove the cooking basket with the aid of the spatula.

Preparation



Whisk paddle

1. The whisk paddle is placed on the knife in the knife space with slight resistance.
2. The whisk paddle is perfect for producing, for example, creamy desserts, meringues and whipped cream.
3. The whisk paddle can only be used at speeds 1 to 4.

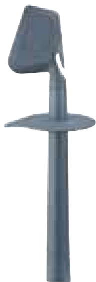


1. The whisk paddle must not be used in conjunction with the turbo button.
2. When adding food, make sure that it does not block the whisk paddle.
3. The whisk paddle is not suitable for kneading firm dough. Use the knife for kneading bread or pizza dough, for example.
4. The whisk paddle must not be used in conjunction with the spatula.



Lid

1. The sealing ring must be fitted in the lid to avoid potential spillages.
2. Place the lid diagonally on the top of the jar.
3. Turn the lid clockwise until the notch on the bottom of the front part of the lid fits into the relevant slot in the kitchen machine.
4. The kitchen machine can only be switched on if the lid is properly in position.
5. The lid has a top-up opening to make adding extra ingredients easier.



Spatula

1. Use this accessory for removing or mixing in ingredients.
2. The spatula is designed not to come into contact with the knife when ingredients are added through the top-up opening.



Measuring cup

1. The measuring cup has a capacity of 100 ml and is removable.
   a. This makes it easy to add additional ingredients.
   b. The temperature is maintained as soon as the measuring cup is on the lid.
   c. This controls the steam output.



1. Only remove the measuring cup at speeds 1 to 3. Otherwise, ingredients can be thrown out and you could get burnt.
2. If you are using a higher speed, hold the measuring cup tight to prevent spillages.

Preparation



Vapore overview
1. Cover
2. Flat steam tray
3. Deep steam tray
4. Condensation catcher to trap fluids

Vapore steam tray (optional accessory)

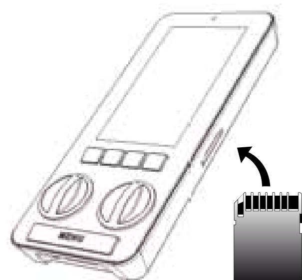
The Vapore steam tray is used to gently cook foods while preserving their vitamins. Steaming is one of the healthiest ways of cooking.

Benefits of steaming
1. Vitamins and nutrients are preserved
2. Saves time as multiple dishes can be prepared at the same time
3. Healthy food, low in salt and fat
4. Food remains moist
5. No transfer of flavours

Using the Vapore
1. Fill the jar with at least 700 ml of water or other steaming fluid, such as stock.
2. Grease the inset bowls so that the food does not stick.
3. Place the ingredients on steam trays. Make sure that food that takes longer to cook is placed in the deep steam tray. Leave some of the holes free to allow the steam to rise.
4. Place the Vapore straight on the lid without the measuring cup.
5. Check that the steam trays are fitted to one another and the lid is properly fitted so the steam cannot escape.

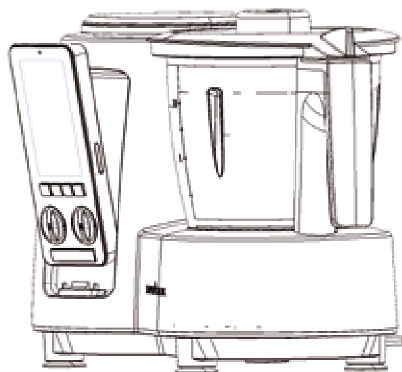


1. When handling the Vapore steam tray, remember that there is hot water vapour coming out of it and fluid in the condensation catcher. Warning - burning risk!
2. Only hold the inset bowls by the handles.
3. Remove the condensation catcher carefully.
4. The condensation catcher is made of plastic and heat resistant to approx. 90 °C.
5. The Vapore steam tray is not suitable for microwaves, ovens or other heat sources.



Inserting and removing the memory card

Insert the supplied SD card into the card slot in the „Yumi“ control module. Make sure the contacts on the SD card are pointing upwards. Carefully push the SD card in until you hear it click. In order to remove the SD card, push the card in until it is ejected and you can pull the card out.



Switching on and off

Place the „Yumi“ control module in the recess on the kitchen machine. Press the on/ off button (7) and the kitchen machine is ready for use.

Switching the control module on for the first time

When you first switch on, you are prompted to set the date/ time and the screen language.

Change the calendar and language settings as follows:

1.

1. Use the ▼ ▲ buttons to switch between calendar and language and use the left and right rotary knob to adjust the settings.
2. Confirm your setting by pressing the ✓ button.

2.

3. Press or turn any control button apart from the MENU button. This takes
4. Use the left rotary knob to set the temperature you want.
5. Use the right rotary knob to adjust the speed.
6. Use the + − buttons to adjust the time manually.
7. Pressing the button increases the speed for a short time (Turbo).

Menu structure

Press the MENU button to enter the main menu.

1. Use the ▼ ▲ buttons to navigate through the menu.
2. The ● dot indicates the current position.
3. Confirm your selection by pressing the ✓ button.
4. If necessary, close the menu by pressing the MENU button.

Settings

You can adjust various settings in the Setup sub-menu.

Date

How to change the date:

1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select Date.
2. Use the right rotary knob to adjust the selection. Use the left rotary knob to switch between year, month and day.
3. Then press the ✓ button to confirm.

Time

How to change the time:

1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select Time.
2. Use the right rotary knob to adjust the selection. Use the left rotary knob to switch between hours and minutes. At the same time, you can set the time format as either 12 or 24 hours.
3. Then press the ✓ button to confirm.

Standby timer

The Standby timer allows you set a time at which the kitchen machine automatically switches to Standby mode. After, for example, 1 minute in Standby mode, the display switches off if there is no Screen saver activated (see Screen saver).
How to change the Standby timer:

1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select Standby timer.
2. Use the right rotary knob to adjust the selection.
3. Then press the ✓ button to confirm.

Screen saver

The Screen saver is activated as a function of the time selected in the Standby timer menu item. You can use any number of custom images as a Screen saver. Please note that only image files can be used. Save these in the „995SAVER“ system folder on your SD card. They need to be saved in the following format in order to work:

Example: XXX00001.jpg
XXX = max. 3 characters
12345 = max. 5 digits
.jpg = file format

The files need to be numbered in sequential order: XXX00002.jpg, XXX00003.jpg, etc. The image size should match the LCD display resolution of 480 x 272 pixels. Pictures which are not this size are automatically cropped to the correct proportions.

How to change the Screen saver:

1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select Screen saver.
2. Use the right rotary knob to adjust the selection. (Stop/ Play)
3. Then press the ✓ button to confirm.

Language

How to change the language:

1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select Language.
2. Use the right rotary knob to adjust the selection.
3. Then press the ✓ button to confirm.

Volume

Use this setting to adjust the volume of the beeps emitted when you switch on/off, when the device reaches temperature or when time is up.
How to change the volume:

1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select Volume.
2. Use the right rotary knob to adjust the selection.
3. Then press the ✓ button to confirm.

Slide show

Use this setting to customise the display of images in Screen saver mode.

How to adjust the slide show:

1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select Slide show.
2. Use the right rotary knob to adjust the selection.
3. Confirm your selection by pressing the ✓ button.

In-store promotion mode

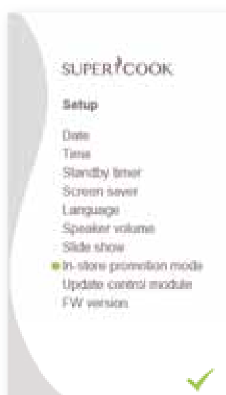
In-store promotion mode provides an additional marketing tool for retailers. This shows product information on the LCD display which is saved in the „996PROMT“ system folder.

If In-store promotion mode is selected, all other device functions are deactivated. In order to exit In-store promotion mode, press MENU and the two outside buttons for 10 seconds at the same time.



For safety reasons, remove the knife when displaying the kitchen machine in store.

How to activate In-store promotion mode:



1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select In-store promotion mode.
2. Confirm your selection on or off by pressing the ✓ button.
3. In order to exit In-store promotion mode, press MENU and the two outside buttons at the same time for 10 seconds.

Updating the „Yumi“ control module

Use this setting to update the firmware of the „Yumi“ control module. To do this, download the latest kitchen machine firmware from www.supercook.me. Extract the firmware from the compressed file and copy it to the root directory of the SD card.



1. Insert the SD card into the control module:
2. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select Update control module.
3. Confirm your selection by pressing the ✓ button.
4. Follow the instructions on the screen.

   Please switch the kitchen machine on and off. After the update, the new FW is displayed as described in the next step.

FW version

This setting allows you display the current firmware version, the device serial number or a QR code. More information on the current firmware version can be found at www.supercook.me. You will need the serial number for all service requests and to register the product at www.supercook.me.

Displaying the firmware information:



1. In the Setup menu, you can navigate with the ▼ ▲ buttons and select FW version.
2. Use the ✓ button to return to the Setup menu.

Recipe collection

The Recipe collection menu item is your digital recipe book, which you can use as a reference book. It contains all the recipe categories, all the recipes and the individual instructions. The categories are designed to help you find the recipes quickly.

An SD card can save a maximum of 895 recipes although the memory is greater than 1 GB. On average, a recipe takes up around 1 MB per language. A 1 GB SD card is supplied as standard. In order to save the maximum number of 895 recipes from www.supercook.me in multiple languages, you will need a higher capacity SD card.

Recipe categories

1.	Starters
2.	Soups
3.	Fish and meat main courses
4.	Vegetarian main courses
5.	Side dishes
6.	Baby food
7.	Sauces
8.	Dressings
9.	Bakes
10.	Desserts
11.	Mixed drinks
12.	Pet food

How to select a recipe to view:

1.

1. Use the ▼ ▲ buttons to navigate through the Recipe collection menu.
2. Confirm your selection by pressing the ✓ button.

2.

3. A ◯ circle indicates the current category.
4. Use the ▼ ▲ buttons to navigate and select the category you want.
5. Confirm your category selection by pressing the ✓ button.
6. Or press the ⏻ button if you wish to switch off the control module.

3.

7. Use the ★ button to add the recipe to your favorites selection.
8. Use the ◀ ▶ buttons to navigate within the category selected and browse the different recipes.
9. Use the ✓ button to confirm your selection.

4.

10. Use the ◀ ▶ buttons to navigate through the recipe pages.
11. Use the ⏻ button to switch the control module off.
12. Use the MENU button to exit the recipe collection.

Recipe cooking

In this menu, you can begin working with the kitchen machine. You can either follow the pre-set processing times, speeds and temperatures or adjust them manually yourself.

How to start cooking:

1.

1. Use the ▼ ▲ buttons to navigate to the Recipe cooking menu option.
2. Confirm your selection by pressing the ✓ button.

2.

3. A ◯ circle indicates the current category.
4. Use the ▼ ▲ buttons to navigate and select the recipe you want.
5. Confirm your selection by pressing the ✓ button.

3.

6. Use the ★ button to add this recipe to your favorites selection.
7. Use the ◀ ▶ buttons to navigate within the category selected and browse the different recipes.
8. Once you have decided on a recipe, confirm your selection by pressing the ✓ button.

4.

9. Use the ▶ button to start the process with the default settings.
10. Use the ‖ button to pause the current setting. (Appears once the process has started. See step 9).
11. Use the + − buttons to adjust the preset time manually.
12. Use the left rotary knob to adjust the preset temperature manually.
13. Use the right rotary knob to adjust the preset speed manually.

5.

14. Pressing the button increases the speed for a short time (Turbo).
15. Use the button to go back one step providing the cooking process is not yet active.

6.

16. This reminder appears after 80 % of the pre-programmed processing time.
17. Press the ‖ button to end the step and add ingredients. The heating automatically switches off at the end of the step. The motor continues, depending on how long the cooking process is.

7.



18. You now have the option of using the button to extend the current process with the new settings you have selected.

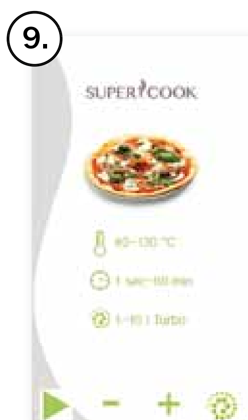
OR

8.



19. Press the button to continue working through the recipe.

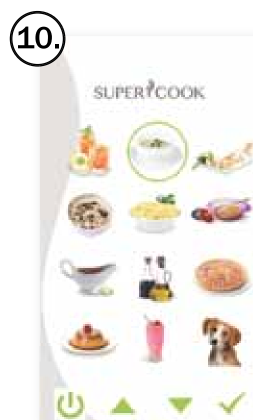
9.



20. If you wish to extend the process manually as described in step 18, the image shown to the left appears. Once you have worked through the settings, the kitchen machine reverts to step 19 and you can continue working through the steps.

This loop is repeated at the end of every step.

10.



21. If you do not do anything by the end of the loop and the safety time runs out, the motor switches off. The image shown to the left appears.
22. Press the button and revert back to the next step in the recipe which has already started.
23. Use the button to exit the Recipe cooking mode.

Kitchen machine safety settings in the menu options: Recipe cooking, Recipe favorites and My recipes

Pre-programmed settings

The „This step is about to end.“ note appears on the display after 80% of the pre-programmed time (20% time remaining). For example, if the processing time is 5 minutes, the kitchen machine beeps when there is 1 minute left to go.

If you do not adjust any more settings after this step, the heating automatically switches off and the kitchen machine continues to run for a further 1 to 5 minutes, depending on the length of the recipe step. This prevents the food sticking where possible. After this time, the kitchen machine automatically exits the recipe and reverts to the category overview. You now have the option of using the button to revert back to the next step of the recipe or stopping the cooking process completely using the button.

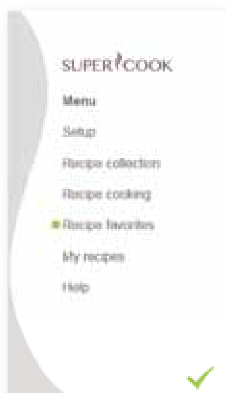


If you adjust the pre-programmed recipe processing time manually by overriding the safety prompt (20% of preset time remaining), then the message ‚This step is about to end.“ does not appear. However, other safety mechanisms as described above do kick in. The heating switches off at the end of the processing time. The motor stops after a defined period.

Recipe favourites

In this menu, you can find all your favourites. In order to start the cooking process in the Recipe favorites menu, follow the description under Recipe cooking.

This takes you to your favorites selection:

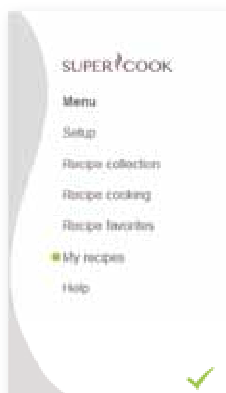


1. Use the ▼ ▲ buttons to navigate through the Recipe favorites menu.
2. Confirm your selection by pressing the ✓ button.

My recipes

No more collections of loose recipe cards, cut-outs from newspapers and internet downloads. The kitchen machine is your personal recipe book. You can create, cook, enjoy and collect your own recipes. Find out how it works at www.supercook.me.

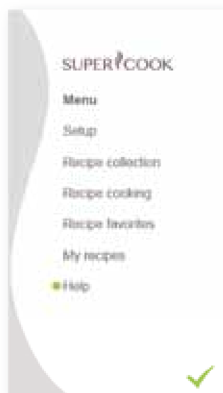
In order to start the cooking process in the My recipes menu, follow the description under Recipe cooking.



1. Use the ▼ ▲ buttons to navigate to the My recipes menu option.
2. Confirm your selection by pressing the ✓ button.
3. Select the category and follow the instructions as described under Recipe cooking.

Help

This menu option provides explanations of the symbols used in the „Yumi“ control module.



1. Use the ▼ ▲ buttons to navigate through the Help menu.
2. Confirm your selection by pressing the ✓ button.

Important instructions before started

1. Always use the multifunctional kitchen machine on an even surface which is clean and stable and does not emit heat.
2. Remove all packaging.
3. Clean all accessories.
4. Never put your hand into the multifunctional kitchen machine while it is turning.
5. Make sure that the sealing rings used are always clean and undamaged.
6. The kitchen machine has an internal safety mechanism. If the jar is not seated correctly on the kitchen machine, it will not work.
7. Disconnect the kitchen machine from the mains:
   a. if the device is damaged or malfunctions
   b. if the kitchen machine has been dropped.
   c. if components are visibly damaged or the power supply is faulty.
8. Do not leave the kitchen machine unsupervised.
9. Only used accessories recommended by plawa.

Cleaning

1. Clean the kitchen machine before first use and after every use, and clean all components and accessories which come into contact with food. Make sure the kitchen machine is fully cooled before you start cleaning it.
2. Remove the mains plug from the socket before cleaning.
3. The contacts on the bottom of the jar must also be kept clean and dry.
4. The knife is very sharp! So be very careful when fitting and removing it.
5. All accessories are dishwasher-safe.
6. To avoid the build-up of germs, clean the kitchen machine and sealing rings after every use.
7. Use a soft, slight moistened cloth to clean the recess for the jar on the kitchen machine.
8. Do not use any abrasive or astringent detergents. These can damage the surface.
9. It is normal for some discolouration to occur in the plastic accessories from beta-carotin in carrots or tomatoes or spices in curry. You can reduce the discolouration slightly by moistening a cloth with cooking oil and rubbing the area gently. Rinse off quickly with warm water, then with cold water and a little washing-up liquid.

Technical specifications

SUPERCOOK kitchen machine	
Power consumption Cooking Mixing	 1000 Watts 500 Watts
Capacity	2 litres
Minimum temperature	40 °C
Maximum temperature	130 °C
Speed levels	10 + turbo
Mixing speed	20,000 rpm
Beeps	Yes
Mains voltage/Frequency	230 V~50 Hz
Control module Connection LCD display for control module	 5V socket to plug 4.3 inches
Memory card Memory capacity	 1 GB -> 32 GB
Vapore steam tray (optional) Dimensions	 approx. 23.1 x 19.2 cm (almost A4 size)

As part of our ongoing further development, we reserve the right to change the product, including accessories, packaging, instructions and recipe book at any time without prior notice.

Service and customer support

Do you need assistance? If you have further questions, please visit www.supercook.me, contact our support hotline or consult the dealer where you bought your multifunctional kitchen machine.

Service & Support Hotline (EU)
00800 75292 100

(Toll free number from any landline)

Online Service/ International contact
Internet: www.supercook.me
E-mail: support@supercook.de

For any product returns, you will need an RMA number (Return Merchandise Authorization) which needs to be marked clearly on the return packaging. Further information for the return of goods is available by phone through the relevant support hotlines or via „Service & Support“ on the SUPERCOOK website.

Manufacturer
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Germany

Copyright

Disposal of used electronic devices

This symbol on the product or packaging indicates that this product should not be disposed of as normal domestic waste, instead it must be taken to a disposal point for the recycling of electrical and electronic devices. For further information, contact your local council, the community waste disposal facilities or the shop where you bought the product.



Declaration of conformity

We hereby confirm that the specified product complies with Directives LVD 2009/95/EC, EMC 2004/108/EC and RoHS 2011/65/EU
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008



Manuel d’utilisation SUPERCOOK

Français

D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE

Table des matières

Introduction

Merci d'avoir acheté l'appareil de cuisine SUPERCOOK. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et le conserver en lieu sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Nous espérons que vous apprécierez l'utilisation de votre appareil de cuisine et qu'il vous fournira de bons résultats.

Exemples d'utilisation de l'appareil de cuisine
- Mise en purée des fruits, légumes, sauces et soupes
- Mélange des frappés et des cocktails
- Pulvérisation de sucre et de légumes déshydratés
- Concassage des amandes et des noisettes
- Râpage des fruits et des légumes
- Hachage des oignons et des noix
- Utilisation du fouet pour émulsionner la mayonnaise et les crèmes
- Râpage de fromage, chapelure et pommes de terre
- Mélange de pâtes légères, meringues et crème fouettée
- Pétrissage de levure et de pâte à pain
- Chauffage, poêlage et cuisson à des températures comprises entre 40 °C et 130 °C.
- Cuisson à la vapeur dans le plateau cuit-vapeur Vapore ou le panier de cuisson

Produit et instructions de sécurité

Veuillez lire attentivement les informations importantes suivantes avant d'utiliser l'appareil de cuisine pour la première fois :

1. Avant d'utiliser votre appareil : Retirez du carton l'appareil de cuisine et tous les accessoires.
2. N'utilisez pas l'appareil de cuisine sur des surfaces mouillées ou humides.
3. La seule façon de garantir le fonctionnement sécurisé de l'appareil de cuisine est de le brancher à une prise secteur via une prise électrique à 3 broches standard. Vérifiez que votre système électrique est en conformité avec les informations de puissance et de tension indiquées sur l'étiquette des caractéristiques nominales de l'appareil de cuisine. Des branchements incorrects invalideront la garantie.
4. Chaque appareil électrique présente un risque d'électrocution pouvant entraîner des blessures, voire la mort. Il est donc important de respecter systématiquement les instructions de sécurité.
5. plawa ou le distributeur ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par une alimentation électrique insuffisante ou une installation incorrecte au sein du bâtiment. En cas de doute, veuillez consulter un électricien qualifié.
6. Conservez les emballages, en particulier le film d'emballage, les sacs et le polystyrène, hors de portée des enfants.
7. Lors de la première utilisation, vous pourrez sentir une petite odeur. Cela n'est pas dangereux.
8. N'immergez pas l'appareil de cuisine, l'unité de contrôle ou le câble d'alimentation dans l'eau.
9. Ne couvrez jamais l'appareil de cuisine avec un torchon, des tissus ou autres.
10. Laissez une distance suffisante entre l'appareil et les autres sources de chaleur, comme les plaques de cuisson, afin d'éviter tout risque d'endommager l'appareil.
11. Cet appareil de cuisine n'est pas un jouet et doit être conservé hors de portée des enfants.
12. Placez le câble de sorte qu'il ne soit pas écrasé, tordu ou qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
13. Si vous utilisez une rallonge :
    a. le câble doit être mis à la terre
    b. prenez toutes les précautions nécessaires pour que personne ne trébuche avec le câble.
14. Ne laissez jamais le câble d'alimentation pendre librement et ne tirez jamais sur le câble pour le débrancher ; tirez sur la fiche.
15. N'utilisez pas l'appareil de cuisine :
    a. si le câble ou la fiche est endommagé(e)
    b. s'il ne fonctionne pas correctement, si l'appareil de cuisine est tombé ou présente des signes visibles de détérioration.
16. Ne déplacez pas l'appareil de cuisine pendant que vous l'utilisez.
17. Cet appareil de cuisine est conçu exclusivement pour un usage domestique et en intérieur.
18. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil de cuisine. Ne remplacez pas ou ne modifiez pas le câble d'alimentation, l'alimentation ni les autres composants. Consultez toujours un technicien agréé ou l'assistance téléphonique.
19. Si l'unité ne fonctionne pas correctement ou est endommagée, débranchez-la de l'alimentation secteur.
20. Plawa ou le distributeur ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une utilisation inappropriée de l'appareil de cuisine.
21. L'appareil de cuisine n'est pas une friteuse. En aucun cas vous ne devez tenter de faire frire des aliments dans l'appareil de cuisine.
22. N'insérez pas d'objets dans les orifices situés sur le boîtier de l'appareil.
23. Débranchez l'appareil de cuisine de l'alimentation secteur.
    a. lorsque vous la nettoyez
    b. lorsqu'elle n'est pas utilisée
    c. en cas de coupure de courant
24. Les personnes ayant des connaissances et une expérience limitées dans l'utilisation de ces appareils et les personnes ayant des capacités physiques, psychologiques, mentales et sensorielles limitées, ainsi que les enfants, doivent uniquement utiliser l'appareil de cuisine sous la supervision ou l'instruction d'une personne responsable en termes de sécurité. Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil de cuisine.
25. Cet appareil de cuisine est conçu pour être utilisé pour des applications domestiques et similaires, comme par exemple,
    - dans les cuisines des employés dans les boutiques, bureaux et autres zones commerciales
    - dans les propriétés agricoles
    - par les clients dans les hôtels, motels et autres hébergements
    - dans les bed & breakfasts

Instructions d'entretien

Manipulez avec soin l'appareil de cuisine et ses accessoires. Les recommandations ci-dessous vous permettront de préserver votre garantie et de vérifier sa validité.

1. Éteignez l'appareil de cuisine si vous ne prévoyez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.
2. Laissez l'appareil de cuisine refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Nettoyez tous les composants et accessoires qui entrent en contact avec les aliments.
4. Utilisez un tissu doux et légèrement humide pour nettoyer la gorge du bol en acier inoxydable sur l'appareil de cuisine.
5. Les contacts situés sous le bol en acier inoxydable doivent rester propres et secs.
6. Tous les accessoires, excepté le bol, peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
7. Afin d'éviter la formation de germes, nettoyez l'appareil de cuisine et les joints d'étanchéité après chaque utilisation.
8. N'utilisez jamais de détergent abrasif ou astringent.
9. Chaque repère de graduation sale peut être nettoyé à l'aide de vinaigre.
10. Il est normal de voir apparaître une décoloration dans les accessoires en plastique, due à la bêta-carotène présente dans les carottes, les tomates ou les épices du curry. Vous pouvez réduire légèrement le phénomène de décoloration en humidifiant un tissu avec de l'huile de cuisson et en frottant doucement. Rincez ensuite rapidement à l'eau tiède, puis à l'eau froide avec un peu de liquide vaisselle.
11. Utilisez uniquement l'appareil de cuisine comme indiqué dans le présent manuel d'utilisation.

Utilisation du présent manuel d’utilisation



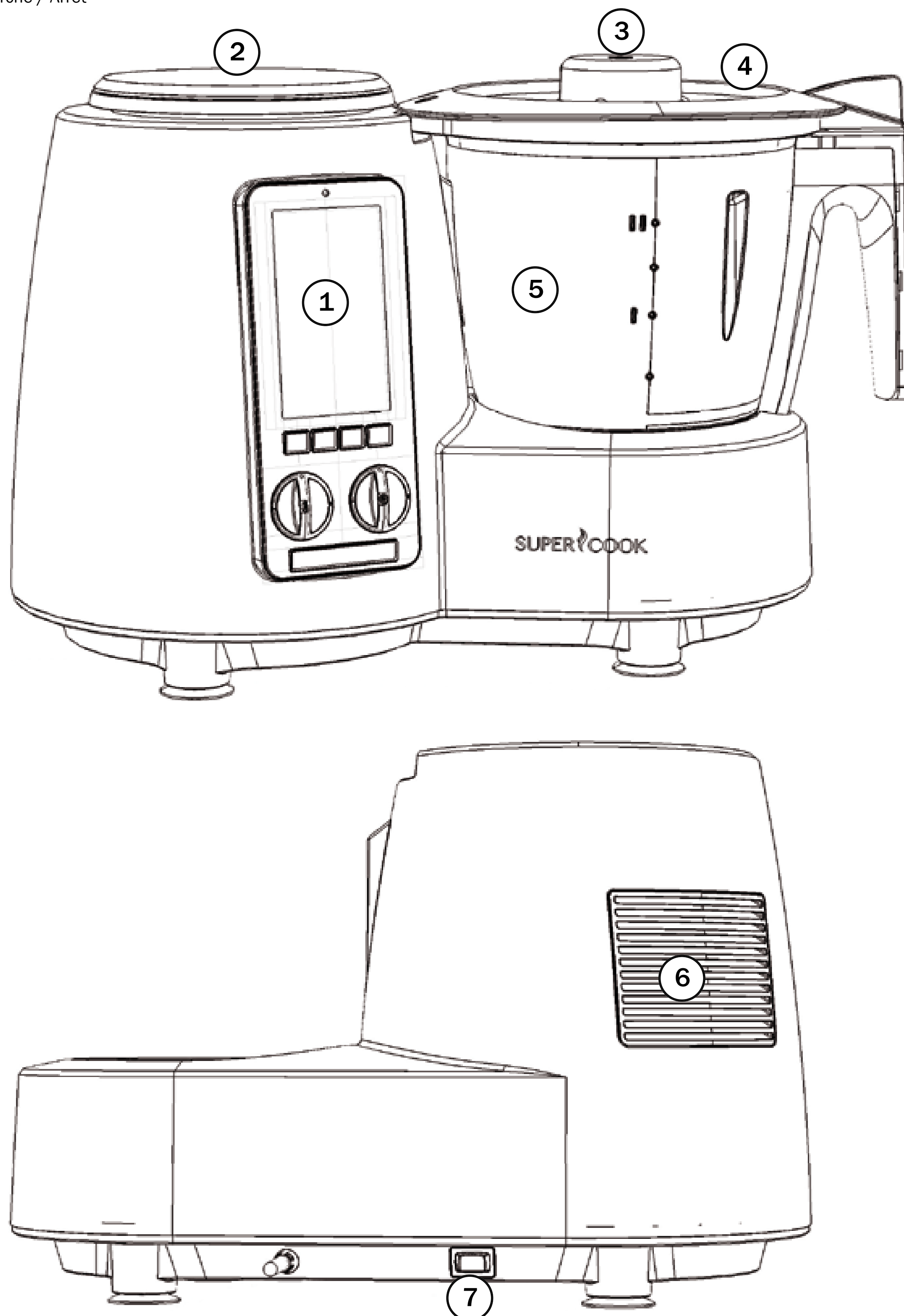
Ce symbole indique des avertissements que vous devez lire avant utilisation :

Affichage et messages d’erreur

Symbole / Question / Description de l’erreur	Explication	Solution
	Le bol en acier inoxydable n’est pas correctement étanche ou l’interrupteur de sécurité ne fonctionne pas.	Veuillez vérifier à nouveau le joint.
	L’appareil de cuisine indique une erreur au niveau du circuit électrique.	Veuillez contacter le centre technique local. Vous trouverez le numéro de téléphone sur www.supercook.fr ou dans les instructions.
	Le moteur est surchargé.	Veuillez éteindre la machine de cuisine et patientez quelques minutes jusqu’à ce que le chauffage ait refroidi.
L’appareil de cuisine s’arrête lorsque le fouet est utilisé.	L’appareil de cuisine est doté d’un système de contrôle spécial. La vitesse peut varier et la rotation est interrompue à intervalles de 2 secondes. Cela signifie que l’appareil de cuisine commence à faire un bruit inhabituel. Cela est tout à fait normal. Ce bruit signifie que la vitesse du couteau est réglée pour éviter une surchauffe du moteur.	Retirez une partie du mélange ou augmentez la vitesse jusqu’à 3 maximum.
La vitesse est irrégulière ou le moteur est collé.		Augmentez la vitesse de 1 à 2 ou de 2 à 3.
Le couteau tout usage en acier inoxydable fonctionne très lentement lors de la préparation de la pâte.	Veuillez vérifier si vous avez dépassé la capacité maximum de 500 g de farine.	Retirez un peu du mélange du bol en acier inoxydable.
De la fumée s’échappe de l’appareil de cuisine.	Le moteur est en surchauffe. Vérifiez le niveau de remplissage maximum.	Retirez un peu du mélange du bol en acier inoxydable. Laissez l’appareil de cuisine refroidir pendant environ 20 minutes.
L’appareil de cuisine ne fonctionne pas avec la température réglée et la vitesse réglée sur 5.	La température peut uniquement être réglées pour les vitesses 1 à 4.	Modifiez le réglage de la vitesse de 1 sur 4.
Le bol en acier inoxydable est difficile à positionner.	A l’usage, le positionnement du bol est plus facile, car le joint en silicone s’assouplit au contact de la chaleur et de l’humidité, tout en évitant les fuites.	Passez un peu d’huile de cuisson sur le joint en silicone pour l’assouplir.
La base du bol montre des marques et une humidité résiduelle lors de la livraison.	Tous les modules de l'appareil de cuisine sont testés avant la livraison. Le bol est rempli d’eau et celle-ci est portée à ébullition. Il peut y avoir de l’humidité résiduelle. Ces résidus peuvent mener à des marques légères mais sans incidence sur la base du bol.	Pour retirer les marques, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable.
Bruits lors de la première utilisation ou en cas de charge lourde.	Lors de la première utilisation et en cas de surcharge l’appareil peut émettre des bruits de frottement notamment .	Laissez l’appareil de cuisine refroidir. L’appareil de cuisine sera pleinement opérationnel après avoir refroidi.
Bruit des bips.	L' unité émet un bip pour vous indiquer que l’appareil de cuisine a atteint la bonne température.	Le bip indique aussi que la durée préprogrammée a expiré.

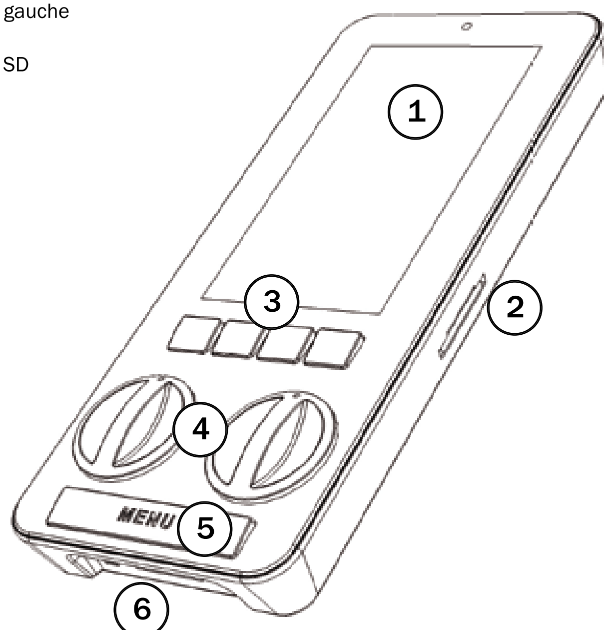
Présentation des vues avant et arrière de l'appareil de cuisine

1. Unité de contrôle « Yumi »
2. Balance de cuisine Libra (accessoire en option)
3. Bouchon doseur
4. Couvercle
5. Bol en acier inoxydable
6. Fente de ventilation
7. Bouton Marche / Arrêt



Présentation de l'unité de contrôle « Yumi »

1. Écran LCD
2. 4 boutons de commande
3. Sélecteurs rotatifs droit et gauche
4. Bouton de menu
5. Emplacement pour cartes SD
6. Connecteur



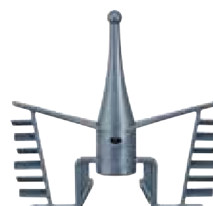
Accessories



Panier de cuisson



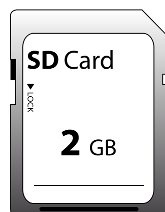
Bouchon doseur, Couvercle, Couteau tout usage en acier inoxydable, Bol en acier inoxydable



Fouet



Spatule



Carte SD

Accessoires en option

- Balance de cuisine numérique Libra de SUPERCOOK
- Plateau cuit vapeur Vapore de SUPERCOOK parmi les modèles en plastique ou en porcelaine/verre

Veuillez consulter votre revendeur local ou le site Web www.supercook.fr, si vous avez des questions sur les accessoires supplémentaires.

Mise en route

Symboles généraux		Signification
	Calendrier *	Règle la date et le format de la date
	Langue *	Sélectionne la langue souhaitée. *Uniquement nécessaire lors de la première mise sous tension ou après avoir fait remplacer la batterie par le service d'assistance technique.
	Confirmer	Confirme la sélection
	Retour	Défile vers l'arrière
	Prochain	Défile vers l'avant
	Start	Contrôle la lecture
	Plus	Augmente la durée de la cuisson
	Moins	Diminue la durée de la cuisson
	Plus bas	Navigation : Vers le bas ou latérale
	Plus haut	Navigation : Vers le haut ou latérale
	Marche / Arrêt	Bascule l'unité de contrôle sous/hors tension
	Quit	Quitte le processus de cuisson pour des raisons de sécurité
	Pause	Le processus est interrompu, les réglages sont conservés
	Favoris	Appuyez sur ce symbole pour enregistrer la recette sélectionnée dans le menu Favoris.
	Stop	Arrête le processus.
	Vitesse	Niveaux de vitesse : 1 à 10 et fonction turbo
	Temps	• Durée de cuisson ou de préparation : 1 seconde à 60 minutes max. • Lorsque vous lancez la fonction, l'horloge décompte en affichant la durée sélectionnée sur l'écran, en minutes et en secondes avec le symbole du temps. • La durée de cuisson ou de préparation peut être réglée à tout moment. • Pour lancer la préparation, vous devez régler la durée.
	Température	• La température démarre à 40 °C et peut être réglée jusqu'à la température maximale de 130 °C par incréments de 5 °C. • L' unité émet un bip pour vous indiquer que la bonne température a été atteinte. • Ce symbole clignote pendant quelques secondes dès que l'appareil de cuisine a atteint la température réglée. • Si vous préparez des aliments au-dessus de 50 °C, vous devez éviter d'utiliser le bouton Turbo. • Les températures supérieures à 100 °C sont destinées à la cuisson à la vapeur, le poêlage et l'ébullition.
	Continuer	Poursuit la cuisson manuellement après avoir terminé une recette.
	Précédent	Revenir à une étape de la recette dans une séquence (Recettes : Cuisson).
	Recommencer	Recommence le processus de cuisson à l'étape suivante après avoir arrêter le programme pour des raisons de sécurité.
	Attention	Attention : à lire !

Préparation



Bol en acier inoxydable

1. Le bol en acier inoxydable a une capacité de 2 litres et est doté d'une graduation pratique visible à l'intérieur et à l'extérieur.
2. Une fois le couteau tout usage en acier inoxydable correctement installé dans le bol en acier inoxydable, placez le bol dans le socle de l'appareil de cuisine. Enfoncez-le ensuite doucement jusqu'à ce que le bol s'engage avec l'entraînement par engrenage et les contacts.



1. Ne remplissez pas le bol au-delà du niveau maximum de 2 litres. Dans le cas contraire, le bon fonctionnement ne peut être garanti et la qualité de vos plats peut être compromise.
2. Lorsque vous retirez le bol en acier inoxydable de l'appareil de cuisine, veillez à ne pas renverser son contenu. Si le contenu est chaud, vous risquez de vous brûler.
3. Si le bol en acier inoxydable ne s'engage pas immédiatement avec l'entraînement sur l'appareil de cuisine, pivotez délicatement la tête du couteau.



Couteau tout usage en acier inoxydable

1. Le couteau tout usage en acier inoxydable est fourni et installé dans le bol en acier inoxydable.
2. Pour retirer le couteau, placez le bol en position verticale. Poussez sur le levier vers en bas et vers la gauche pour libérer le couteau. (voir Figure 1)
3. Pour insérer le couteau, mettez-le en position et poussez le levier vers en haut et vers la droite. (voir Figure 2)



1. Le couteau est très affûté ! Faites très attention lorsque vous le mettez en place et le retirez.
2. Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement installé sur le support du couteau. Si le joint d'étanchéité n'est pas installé, le contenu du bol peut fuire et endommager l'appareil de cuisine.
3. Lorsque vous ajoutez des aliments, vérifiez que ceux-ci ne bloquent pas le couteau.
4. Laissez le couteau refroidir complètement après chaque processus de cuisson avant de le retirer.
5. La quantité maximale de préparation est de 500 g de farine pour une pâte à pain ferme.



Fig. 1



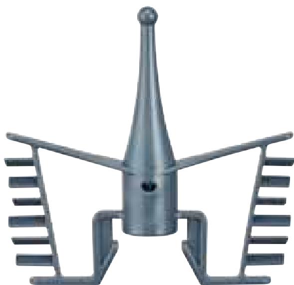
Fig. 2



Panier de cuisson

1. Le panier de cuisson est utilisé pour cuire à la vapeur de petites quantités d'aliments et il est installé directement dans le bol en acier inoxydable.
2. Une encoche située sur le côté facilite le retrait du panier de cuisson à l'aide de la spatule.

Préparation



Fouet

1. Le fouet est placé sur le couteau dans l'espace du couteau avec une légère résistance.
2. Le fouet est idéal pour préparer, par exemple, des desserts crémeux, des meringues et de la crème fouettée.
3. Le fouet peut être utilisé uniquement aux vitesses 1 à 4.

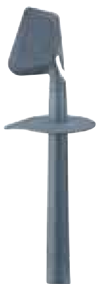


1. Le fouet ne doit pas être utilisé en association avec le bouton Turbo.
2. Lorsque vous ajoutez des aliments, vérifiez que ceux-ci ne bloquent pas le fouet.
3. Le fouet n'est pas adapté pour pétrir une pâte ferme. Utilisez le couteau pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza, par exemple.
4. Le fouet ne doit pas être utilisé en association avec la spatule.



Couvercle

1. Le joint d'étanchéité doit être installé dans le couvercle pour éviter les éventuelles éclaboussures.
2. Placez le couvercle en diagonale sur le dessus du bol en acier inoxydable.
3. Tournez le couvercle vers la droite jusqu'à ce que l'encoche située en bas de la partie avant du couvercle s'enclenche dans l'appareil de cuisine.
4. L'appareil de cuisine s'allume uniquement si le couvercle est correctement positionné.
5. Le couvercle a une ouverture supplémentaire pour faciliter l'ajout d'ingrédients supplémentaires.



Spatule

1. Utilisez cet accessoire pour retirer ou mélanger des ingrédients.
2. La spatule est conçue de telle manière qu'elle n'entre pas en contact avec le couteau tout usage en acier inoxydable lorsque les ingrédients sont ajoutés par l'ouverture supplémentaire.



Bouchon doseur

1. Le bouchon doseur a une capacité de 100 ml et est amovible.
   a. Il facilite l'ajout d'ingrédients supplémentaires.
   b. La température est conservée dès que le bouchon doseur est placé sur le couvercle.
   c. Cela permet de contrôler le débit de vapeur.



1. Retirez uniquement le bouchon doseur pour les vitesses 1 à 3. Dans le cas contraire, les ingrédients peuvent être projetés et vous risquez de vous brûler.
2. Si vous utilisez une vitesse plus élevée, maintenez bien le bouchon doseur pour éviter les éclaboussures.



Présentation du Vapore
1. Couvercle
2. Plateau cuit vapeur plat
3. Plateau cuit vapeur creux
4. Bac à condensation pour récupérer les liquides

Vapore (Plateau cuit vapeur) (accessoire en option)

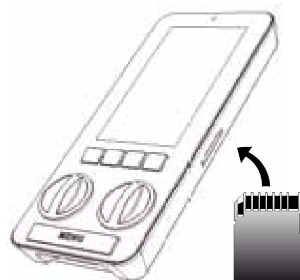
Le plateau cuit vapeur Vapore est utilisé pour cuire lentement des aliments tout en préservant leurs vitamines. La cuisson à la vapeur est l'une des façons les plus saines de cuisiner.

Bénéfices de la cuisson à la vapeur
1. Les vitamines et les nutriments sont préservés
2. Gain de temps. Permet de préparer plusieurs plats en même temps
3. Alimentation saine, à faible teneur en sel et en graisse
4. Les aliments ne sèchent pas.
5. Les goûts ne se mélangent pas

Utilisation du Vapore
1. Remplissez le bol en acier inoxydable avec 700 ml minimum d'eau ou tout autre liquide de cuisson à la vapeur, comme un fond.
2. Graissez les bols internes pour éviter que les aliments ne collent.
3. Placez les ingrédients sur les plateaux cuit-vapeur. Assurez-vous que les aliments mettant plus de temps à cuire sont placés dans le plateau cuit vapeur creux. Laissez certains orifices dégagés pour laisser monter la vapeur.
4. Placez le Vapore directement sur le couvercle sans le bouchon doseur.
5. Vérifiez que les plateaux cuit vapeur sont empilés l'un sur l'autre et que le couvercle est correctement installé pour que la vapeur ne s'échappe pas.

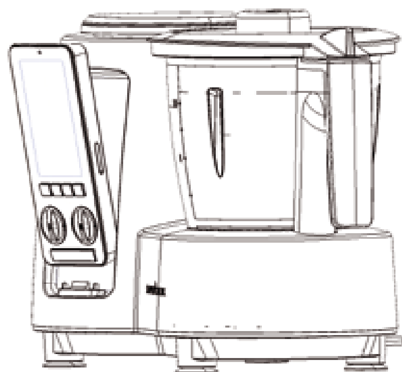


1. Lorsque vous manipulez le plateau cuit vapeur Vapore, n'oubliez pas que de la vapeur d'eau chaude s'en évapore et qu'il y a du liquide dans le bac à condensation. Attention ! Risque de brûlure !
2. Tenez les bols internes uniquement par les poignées.
3. Faites attention en retirant le bac à condensation.
4. Le bac à condensation est fabriqué en plastique et résiste à la chaleur jusqu'à 90 °C environ.
5. Le plateau cuit vapeur Vapore n'est pas conçu pour les micro-ondes, fours ou autres sources de chaleur.



Insertion et retrait de la carte mémoire

Insérez la carte SD fournie dans l'emplacement prévu à cet effet dans l'unité de contrôle « Yumi ». Vérifiez que les contacts de la carte SD sont dirigés vers le haut. Enfoncez doucement la carte SD jusqu'à entendre un clic. Pour retirer la carte SD, enfoncez-la pour l'éjecter et enlevez-la.



Mise sous/hors tension

Placez l'unité de contrôle « Yumi » dans le socle de l'appareil de cuisine. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (7) et l'appareil de cuisine est prêt à être utilisé.

Première mise sous tension de l'unité de contrôle

Lors de la première mise sous tension, vous êtes invité à régler la date, l'heure et la langue affichée à l'écran.

Modifiez les réglages du calendrier et de la langue en procédant comme suit :

1.

SUPERCOOK
06.01.2013
English

1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour basculer entre le calendrier et la langue et utilisez les sélecteurs rotatifs gauche et droit pour ajuster les réglages.
2. Confirmez vos réglages en appuyant sur le bouton ✓ .

2.

SUPERCOOK
40-130 °C
1 sec-60 min
1-10 / Turbo

3. Appuyez sur ou tournez un bouton de commande, sauf le bouton MENU. Cette opération vous permet de passer en mode de cuisson manuelle.
4. Utilisez le sélecteur rotatif gauche pour régler la température souhaitée.
5. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la vitesse.
6. Utilisez les boutons + et − pour régler la durée manuellement.
7. Le fait d'appuyer sur le bouton permet d'augmenter la vitesse pendant une courte période (Turbo).

Structure du menu

Appuyez sur le bouton MENU pour accéder au menu principal.

SUPERCOOK
Menu
Setup
Recipe collection
Recipe cooking
Recipe favorites
My recipes
Help

1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir le menu.
2. Le point ● indique la position actuelle.
3. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .
4. Si nécessaire, fermez le menu en appuyant sur le bouton MENU.

Réglages

Vous pouvez régler divers réglages dans le sous-menu Réglages.

Date

Comment changer la date :

SUPERCOOK
Setup -
Date
06.01.2013
DD/MM/YYYY

1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Date (Date).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection. Utilisez le sélecteur rotatif gauche pour basculer entre l'année, le mois et le jour.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Horloge

Comment changer l'heure :

SUPERCOOK
Setup -
Time
12:00
24H

1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les bouton ▼ et ▲ et sélectionnez Horloge (Time).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection. Utilisez le sélecteur rotatif gauche pour basculer entre les heures et les minutes. Dans le même temps, vous pouvez régler l'heure au format 12 ou 24 heures.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Standby-Timer

Le mode Standby-Timer vous permet de régler une heure à laquelle l'appareil de cuisine bascule automatiquement en mode Standby (Veille). Après 1 minute en mode Standby (Veille), par exemple, l'écran s'éteint si l'économiseur d'écran n'est pas activé (voir Economiseur d'écran). Comment changer le mode Standby-Timer :

1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Standby-Timer (Standby timer).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Economiseur d'écran

L'économiseur d'écran est activé comme une fonction de l'heure sélectionnée dans l'élément du menu Standby-Timer. Vous pouvez utiliser autant d'images personnalisées que vous le souhaitez pour l'économiseur d'écran. Veuillez noter que seuls des fichiers image peuvent être utilisés. Enregistrez-les dans le dossier système « 995SAVER » sur votre carte SD. Ils doivent être enregistrés au format suivant pour pouvoir s'afficher :

Exemple : XXX00001.jpg
XXX = 3 caractères max.
12345 = 5 chiffres max.
.jpg = format du fichier

Les fichiers doivent être numérotés à la suite et dans l'ordre : XXX00002.jpg, XXX00003.jpg, etc. La taille de l'image doit correspondre à la résolution d'affichage LCD de 480 x 272 pixels. Les images qui ne correspondent pas à cette taille sont automatiquement redimensionnées avec les proportions appropriées.

Comment changer l'économiseur d'écran :

1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Economiseur d'écran (Screen saver).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection. (Stop/ Start)
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Langue

Comment changer la langue :

1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Langue (Language).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Volume

Utilisez ce réglage pour régler le volume des bips émis lors de la mise sous/hors tension de l'appareil, lorsque celui-ci atteint la température souhaitée ou lorsque le temps est écoulé.
Comment changer le volume :

1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Volume (Volume).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Diaporama

Utilisez ce réglage pour personnaliser l'affichage des images en mode Economiseur d'écran.
Comment régler le diaporama :

1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Diaporama (Slide show).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Mode Promotion

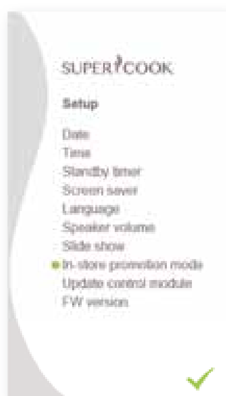
Le mode Promotion offre un outil de commercialisation supplémentaire pour les revendeurs. Il permet d'afficher des informations relatives au produit sur l'écran LCD, lesquelles sont enregistrées dans le dossier système « 996PROMT ».

Si le mode Promotion est sélectionné, toutes les autres fonctions de l'appareil sont désactivées. Pour quitter le mode Promotion, appuyez simultanément pendant 10 secondes sur MENU et sur les deux boutons externes.



Pour des raisons de sécurité, retirez le couteau tout usage en acier inoxydable lorsque l'appareil de cuisine est exposée dans le magasin.

Comment activer le mode Promotion :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Mode Promotion (In-store promotion mode).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .
3. Pour quitter le mode Promotion, appuyez simultanément pendant 10 secondes sur MENU et sur les deux boutons externes.

Mise à jour de l'unité de contrôle « Yumi »

Utilisez ce réglage pour mettre à jour le microprogramme de l'unité de contrôle « Yumi ». Pour cela, téléchargez le tout dernier microprogramme de l'appareil de cuisine sur le site Web www.supercook.fr. Extrayez le microprogramme du fichier compressé et copiez-le dans le répertoire racine de la carte SD.

Comment changer le microprogramme :



1. Insérez la carte SD dans l'unité de contrôle :
2. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Mise à jour unité de contrôle (Update control module).
3. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .
4. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

   Veuillez allumer, puis éteindre l'appareil de cuisine. Après la mise à jour, le nouveau microprogramme s'affiche comme indiqué ci-dessous.

Version FW

Ce réglage vous permet d'afficher la version actuelle du microprogramme, le numéro de série de l'appareil ou un code QR. Vous trouverez plus d'informations sur la version actuelle du microprogramme sur le site Web www.supercook.fr. Vous devrez fournir le numéro de série pour toute demande de service et pour enregistrer le produit sur le site www.supercook.fr.

Affichage des informations du microprogramme :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Version FW (FW version).
2. Utilisez le bouton ✓ pour revenir au menu Réglages.

Recettes : Collection

L'élément de menu Recettes : Collection est votre livre de recettes numérique, que vous pouvez utiliser comme livre de référence. Il contient toutes les catégories de recettes, toutes les recettes et les instructions individuelles. Les catégories sont conçues pour vous permettre de trouver rapidement les recettes.

Une carte SD permet d'enregistrer au maximum 895 recettes, même si la mémoire est supérieure à 1 Go. En moyenne, une recette utilise environ 1 Mo par langue. Une carte SD d'1 Go est fournie avec l'appareil. Pour enregistrer le nombre maximum de 895 recettes sur le site www.supercook.fr dans plusieurs langues, il vous faudra une carte SD d'une capacité plus élevée.

Catégories de recettes

1. Hors d'œuvre
2. Soupes
3. Plats principaux – Poissons et viandes
4. Plats principaux végétariens
5. Accompagnement
6. Aliments pour bébés
7. Sauces chaudes
8. Sauces froides
9. Pâtisseries
10. Desserts
11. Boissons
12. Aliments pour animaux

Comment sélectionner une recette pour la consulter :

1.

1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir le menu Recettes : Collection (Recipe colletion).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .

2.

3. Un cercle ○ indique la catégorie actuelle.
4. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir et sélectionner la catégorie souhaitée.
5. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .
6. Ou appuyez sur le bouton ⏻ si vous voulez éteindre l'unité de contrôle.

3.

7. Utilisez le bouton ★ pour ajouter la recette à vos favoris.
8. Utilisez les boutons ◀ ▶ pour parcourir la catégorie sélectionnée et parcourir les différentes recettes.
9. Utilisez le bouton ✓ pour confirmer votre sélection.

4.

10. Utilisez les boutons ◀ ▶ pour parcourir les pages de recettes.
11. Utilisez le bouton ⏻ pour éteindre l'unité de contrôle.
12. Utilisez le bouton MENU pour quitter le sous-menu Recettes : Collection.

Recettes : Cuisson

Dans ce menu, vous pouvez commencer à utiliser l'appareil de cuisine. Vous pouvez suivre les durées de préparation, les vitesses et les températures indiquées ou les ajuster vous-même manuellement.

Comment lancer la cuisson :

1.

1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir jusqu'à l'option de menu Recettes : Cuisson (Recipe cooking).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .

2.

3. Un cercle ○ indique la catégorie actuelle.
4. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir et sélectionner la recette souhaitée.
5. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .

3.

6. Utilisez le bouton ★ pour ajouter cette recette à vos favoris.
7. Utilisez les boutons ◀ ▶ pour parcourir la catégorie sélectionnée et parcourir les différentes recettes.
8. Lorsque vous avez choisi votre recette, confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .

4.

9. Utilisez le bouton ▶ pour lancer le processus avec les réglages par défaut.
10. Utilisez le bouton ‖ pour interrompre le réglage actuel. (Apparaît une fois que le processus est lancé. Voir étape 9).
11. Utilisez les boutons + et − pour régler la durée prédéfinie manuellement.
12. Utilisez le sélecteur rotatif gauche pour régler la température prédéfinie manuellement.
13. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la vitesse prédéfinie manuellement.

5.

14. Le fait d'appuyer sur le bouton (Turbo) permet d'augmenter la vitesse pendant une courte période (Turbo).
15. Utilisez le bouton (retour) pour revenir à l'étape précédente, seulement si le processus de cuisson n'est pas encore activé.

6.

16. Ce rappel apparaît après 80 % de la durée de préparation préprogrammée.
17. Appuyez sur le bouton ‖ pour mettre fin à l'étape et ajouter les ingrédients. La chauffe s'éteint automatiquement à la fin de l'étape. Le moteur continue, en fonction de la durée du processus de cuisson.

7.



18. Vous pouvez désormais choisir d’utiliser le bouton ••• pour poursuivre le processus en cours avec les nouveaux réglages que vous avez sélectionnés.

OU

8.



19. Appuyez sur le bouton ▶ pour continuer avec cette recette.

9.



20. Si vous voulez poursuivre le processus manuellement, comme décrit à l’étape 18, l’image affichée à gauche apparaît. Une fois que vous avez procédé aux réglages, l’appareil de cuisine revient à l’étape 19 et vous pouvez continuer à suivre les étapes.

Cette boucle se répète à la fin de chaque étape.

10.



21. Si vous n’intervenez pas avant la fin de la boucle et si la durée de sécurité expire, le moteur s’éteint. L’image affichée à gauche apparaît.
22. Appuyez sur le bouton et revenez à l’étape suivante de la recette qui a déjà commencé.
23. Utilisez le bouton pour quitter le mode Recettes : Cuisson.

Réglages de sécurité de l’appareil de cuisine dans les options du menu : Recettes : Cuisson, Recettes : Favoris et Mes recettes

Réglages préprogrammés

Le message « Cette phase se termine. » s’affiche sur l’écran au bout de 80 % de la durée préprogrammée (20 % restant). Par exemple, si la durée de préparation est 5 minutes, l’appareil de cuisine émet un bip lorsqu’il ne reste plus qu‘une minute.

Si après cette étape vous ne procédez à aucun autre réglage, la chauffe se coupe automatiquement et l’appareil de cuisine continue de fonctionner pendant 1 à 5 minutes supplémentaires, selon la longueur de l’étape de la recette. Cela empêche les aliments d’attacher, si possible. Une fois ce temps écoulé, l’appareil de cuisine quitte automatiquement la recette et revient à la présentation des catégories. Vous avez désormais la possibilité d’utiliser le bouton pour revenir à l’étape suivante de la recette ou d’arrêter totalement le processus de cuisson à l’aide du bouton .

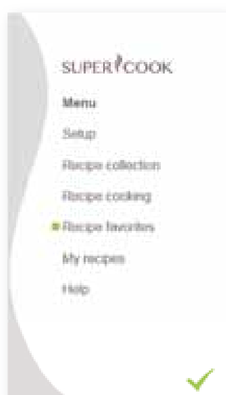


Si vous réglez manuellement la durée de préparation de la recette préprogrammée en ignorant l’invite de sécurité (20 % restant de la durée préprogrammée), alors le message « Cette phase se termine. » ne s’affiche pas. Cependant, les autres mécanismes de sécurité décrits ci-dessus se déclenchent. La chauffe se coupe à la fin de la durée de préparation. Le moteur s’arrête au bout d’une période définie.

Recettes : Favoris

Dans ce menu, vous trouverez tous vos favoris. Afin de lancer le processus de cuisson dans le menu Recettes : Favoris, suivez la description sous Recettes : Cuisson.

Cela vous permet d'accéder à vos favoris :

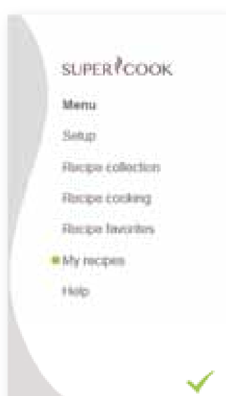


1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir le menu Recettes : Favoris (Recipe favorites).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .

Mes recettes

Terminées les collections de recettes sur feuilles volantes, découpées dans les journaux ou téléchargées sur Internet. L'appareil de cuisine est votre livre de recettes personnel. Vous pouvez créer, cuisiner, apprécier et collectionner vos propres recettes. Découvrez comment il fonctionne sur www.supercook.fr.

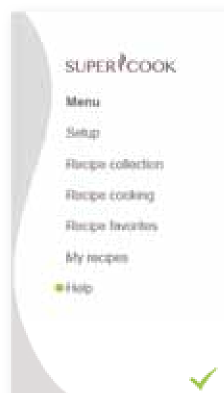
Afin de lancer le processus de cuisson dans le menu Mes recettes, suivez la description sous Recettes : Cuisson.



1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir jusqu'à l'option de menu Mes recettes (My recipes).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .
3. Sélectionnez la catégorie et suivez les instructions décrites sous Recettes : Cuisson (Recipe cooking).

Aide

Cette option du menu fournit des explications sur les symboles utilisés dans l'unité de contrôle « Yumi ».



1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir le menu Aide (Help).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓ .

Instructions importantes avant de commencer

1. Utilisez toujours l'appareil de cuisine sur une surface plane, propre, stable et qui n'émet pas de chaleur.
2. Retirez tout l'emballage.
3. Nettoyez tous les accessoires.
4. Ne mettez jamais votre main dans l'appareil de cuisine pendant qu'il fonctionne.
5. Assurez-vous que les joints d'étanchéité utilisé sont toujours propres et ne sont pas endommagés.
6. L'appareil de cuisine est doté d'un mécanisme de sécurité interne. Si le bol en acier inoxydable n'est pas correctement installé sur l'appareil de cuisine, il ne fonctionnera pas.
7. Débranchez l'appareil de cuisine de l'alimentation secteur.
   a. si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement
   b. si l'appareil de cuisine est tombé
   c. si les composants sont visiblement endommagés ou si l'alimentation est défectueuse.
8. Ne laissez pas l'appareil de cuisine sans surveillance.
9. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par plawa.

Nettoyage

1. Nettoyez l'appareil de cuisine avant la première utilisation et après chaque utilisation, et nettoyez tous les composants et accessoires qui entrent en contact avec les aliments. Assurez-vous que l'appareil de cuisine a bien refroidi avant de commencer à le nettoyer.
2. Retirez la fiche secteur de la prise avant le nettoyage.
3. Les contacts situés en bas du bol en acier inoxydable doivent également rester propres et secs.
4. Le couteau est très affûté ! Aussi, faites très attention lorsque vous le mettez en place et le retirez.
5. Tous les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
6. Afin d'éviter la formation de germes, nettoyez l'appareil de cuisine et les joints d'étanchéité après chaque utilisation.
7. Utilisez un tissu doux et légèrement humide pour nettoyer la gorge du bol en acier inoxydable sur l'appareil de cuisine.
8. N'utilisez pas de détergent abrasif ou astringent. Ceux-ci pourraient endommager la surface.
9. Il est normal de voir apparaître une décoloration dans les accessoires en plastique, due à la bêta-carotine présente dans les carottes, les tomates ou les épices du curry. Vous pouvez réduire légèrement le phénomène de décoloration en humidifiant un tissu avec de l'huile de cuisson et en frottant doucement. Rincez rapidement à l'eau tiède, puis à l'eau froide avec un peu de liquide vaisselle.

Spécifications techniques

Appareil de cuisine SUPERCOOK	
Consommation électrique Cuisson Mélange	 1000 watts 500 watts
Capacité	2 litres
Température minimale	40 °C
Température maximale	130 °C
Niveaux de vitesse	10 + turbo
Vitesse de mélange	20.000 tr/min
Bips	Oui
Tension principale/ Fréquence	230 V~50 Hz
Module de commande Connexion Ecran LCD pour l'unité de contrôle	 Fiche 5 V à brancher 4.3 inches
Carte mémoire Capacité de la mémoire	 1 Go -> 32 Go
Vapore (Plateau cuit vapeur) (en option) Dimensions	 Environ : 23,1 x 19,2 cm (comparable au format A4)

Dans le cadre de notre développement constant, nous nous réservons le droit de changer le produit, et notamment les accessoires, l'emballage, les instructions et le livre de recettes, à tout moment et sans avis préalable.

Service technique et clientèle

Avez-vous besoin d'aide ? Si vous avez d'autres questions, veuillez consulter le site Web www.supercook.fr, contactez notre ligne d'assistance en ligne ou consultez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil de cuisine.

Ligne tél. SAV & Réparation (UE)
00800 75292 100

(N° gratuit)

Service en ligne / Contact international
Internet : www.supercook.fr
E-mail : support@supercook.de

Pour les retours de produits, un numéro RMA sera nécessaire (Autorisation de retour de marchandises) et doit être indiqué clairement sur l'emballage de retour. D'autres informations pour le retour des aliments sont disponibles par téléphone via les lignes d'assistance ou via « SAV et Assistance » sur le site Web SUPERCOOK

Fabricant
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Germany

Copyright

Mise au rebut des appareils électriques usagés

Ce symbole présent sur le produit ou l'emballage indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers normaux ; il doit être déposé dans un point de collecte des déchets prévu pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour plus d'informations, contactez votre mairie, les centres d'élimination des déchets proches de chez vous ou le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.



Déclaration de conformité

Nous garantissons que le produit spécifié est conforme aux directives
LVD 2009/95/CE, EMC 2004/108/CE et RoHS 2011/65/EU
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008



Manual del usuario SUPERCOOK

Español

Índice

Introducción

Gracias por haber adquirido el robot de cocina SUPERCOOK. Lea detenidamente el manual del usuario y guárdelo bien para poder consultarlo en el futuro. Esperamos que disfrute con su robot de cocina y que guise platos deliciosos.

Ejemplo de usos del robot de cocina

- Puré de frutas, verduras, sopas y salsas
- Mezclar batidos y cócteles.
- Pulverizar azúcar y guindillas
- Moler almendras y avellanas
- Rallar frutas y verduras
- Picar cebollas y frutos secos
- Emulsionar mayonesas y cremas con la paleta mezcladora
- Rallar queso, pan y patatas
- Mezclar masas ligeras, merengues y nata montada
- Amasar levadura y masa de pan
- Calentar, freír y cocinar a temperaturas de 40 °C a 130 °C.
- Cocinar al vapor en la bandejas Vapore o en la cesta

Instrucciones para un uso seguro del producto

Antes de estrenar el robot de cocina, es muy importante que observe las siguientes medidas de seguridad:

1. Antes de empezar: Saque de la caja el robot de cocina y todos sus accesorios.
2. No instale el robot de cocina sobre superficies húmedas.
3. La única forma de garantizar un funcionamiento seguro del robot de cocina es conectándolo a la toma de corriente con un enchufe normal de 3 clavijas. Confirme que su red eléctrica tenga la potencia y el voltaje indicados en la etiqueta del robot de cocina. Una conexión incorrecta anularía la garantía.
4. Con todos los aparatos eléctricos, existe el riesgo de electrocutarse, con las consiguientes lesiones o incluso la muerte. Por lo tanto, es muy importante que siga siempre las instrucciones de seguridad.
5. plawa o su distribuidor declinan toda responsabilidad por los daños motivados por un suministro eléctrico insuficiente o una instalación eléctrica incorrecta en el edificio. En caso de duda, consulte a un electricista.
6. No deje nunca al alcance de los niños el embalaje, sobre todo la película transparente, las bolsas y el poliestireno.
7. La primera vez que lo utilice es posible que produzca un olor particular. No es peligroso.
8. No sumerja en agua el robot de cocina, la unidad de control ni el cable de alimentación.
9. No tape nunca el robot de cocina con paños, trapos, etc.
10. Colóquelo a una distancia suficiente de otras fuentes de calor (los fogones, por ej.) para evitar que se estropee el aparato.
11. Este robot de cocina no es un juguete y no debe dejarse al alcance de los niños.
12. Coloque el cable de forma que no quede aplastado o retorcido, y que no toque superficies calientes.
13. Si utiliza un alargador:
    a. el cable debe tener toma de tierra y
    b. tome todas las precauciones necesarias para que nadie pueda tropezarse con el cable.
14. No deje nunca colgando el cable de alimentación y no tire de él para desenchufarlo, tire siempre del enchufe.
15. No utilice el robot de cocina:
    a. si el cable de alimentación está dañado,
    b. si no funciona bien, si el robot de cocina se ha caído o si tiene daños visibles.
16. No mueva el robot de cocina mientras esté en funcionamiento.
17. Este robot de cocina está indicado únicamente para uso doméstico y en interiores.
18. No intente nunca reparar el robot de cocina por su cuenta. No cambie ni modifique el cable de alimentación, la fuente de alimentación ni ninguna otra pieza. Consulte siempre a un técnico autorizado o llame a nuestra Línea de Atención al Cliente.
19. Si la unidad no funciona bien o se avería, desenchúfela de la toma de corriente.
20. plawa y su distribuidor declinan toda responsabilidad por los daños debidos a un manejo incorrecto o inadecuado del robot de cocina.
21. El robot de cocina no es una freidora. Bajo ningún concepto intente freír alimentos en el robot de cocina.
22. No inserte objetos en las aberturas de la carcasa del robot.
23. Desenchufe el robot de cocina de la red eléctrica:
    a. cuando lo limpie,
    b. cuando no lo utilice y
    c. en caso de un corte de corriente.
24. Los niños, las personas de experiencia o conocimiento limitado del manejo de dispositivos de este tipo y las personas con una capacidad física, psicológica, mental y sensorial limitada solamente deben manejar el robot de cocina bajo la supervisión de una persona que pueda hacerse responsable de su seguridad. Se debe vigilar que los niños no jueguen con el robot de cocina.
25. Este robot de cocina está diseñado para ser utilizado como electrodoméstico, por ejemplo:
    - en las cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otras zonas comerciales,
    - en explotaciones agrícolas,
    - para ser utilizado por los clientes de hoteles, moteles, otros alojamientos
    - en pensiones y bed and breakfast.

Manipulación del robot de cocina

Maneje el robot de cocina y sus accesorios con cuidado. Las siguientes recomendaciones le ayudarán a conservar el producto en las condiciones adecuadas para disfrutar de los derechos de la garantía.

1. Apague el robot de cocina si no tiene previsto usarlo durante un tiempo.
2. Antes de limpiar el robot de cocina, espere a que esté totalmente frío.
3. Limpie todas las piezas y accesorios que hayan tocado alimentos.
4. Utilice un paño suave y ligeramente humedecido para limpiar el hueco del recipiente en el robot de cocina.
5. Mantenga siempre secos y limpios los contactos que hay debajo del recipiente.
6. Todos los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
7. Para evitar que aparezcan gérmenes, limpie el robot de cocina y los anillos de estanquidad después de cada uso.
8. No utilice nunca detergentes abrasivos ni astringentes.
9. Las manchas de cal se pueden quitar con vinagre.
10. Es normal que los accesorios de plástico pierdan un poco el color debido al beta-caroteno de las zanahorias y los tomates o a las especias del curry. Para reducir un poco la decoloración, humedezca un trapo con aceite de cocina y frote la zona con suavidad. Después, aclárela con agua caliente, después con agua fría y con un poco de detergente lavaplatos.
11. Utilice únicamente el robot de cocina tal y como se explica en estas instrucciones de uso.

Explicación de las instrucciones de uso



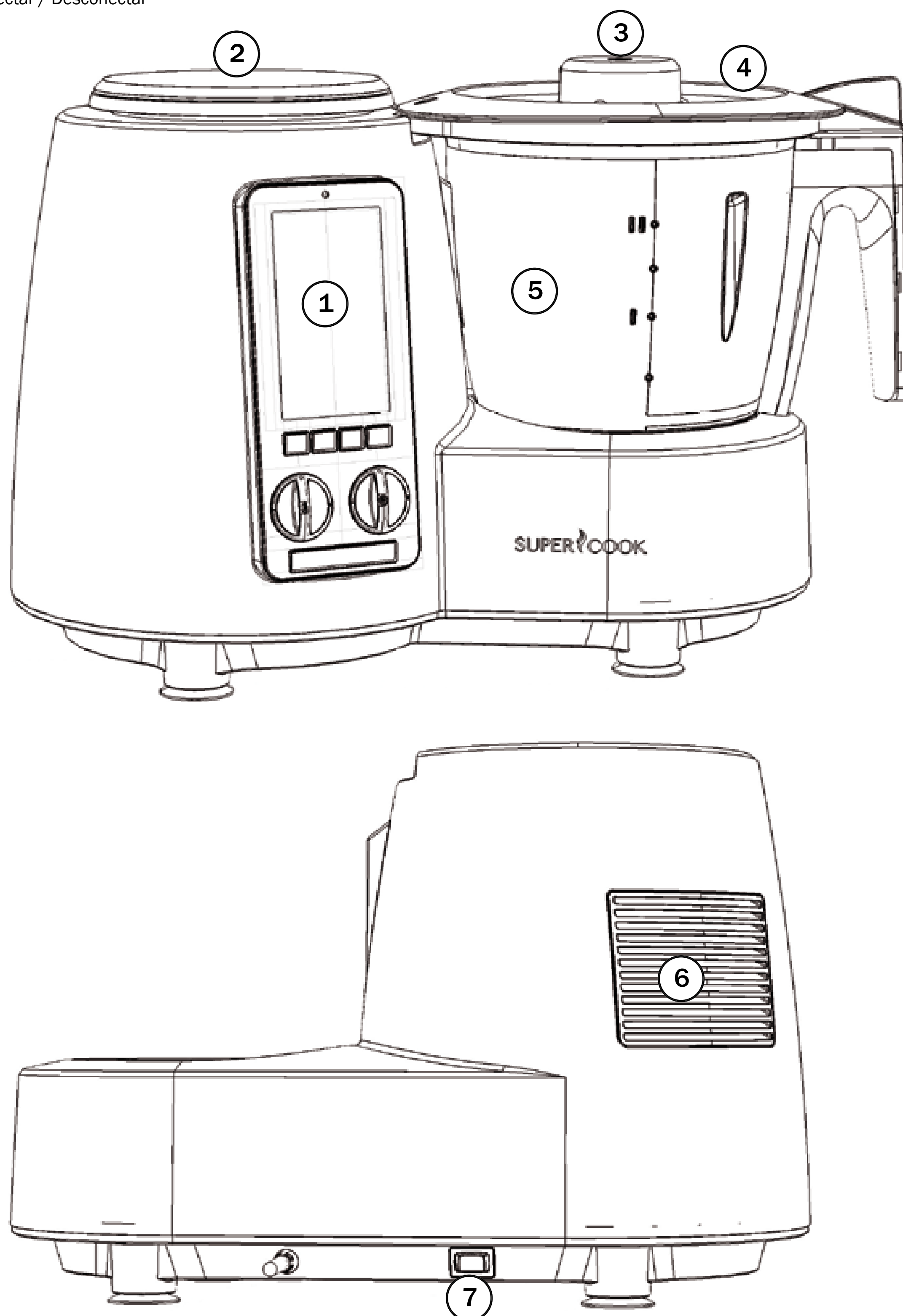
Este símbolo señala las advertencias que debe leer antes de usarlo:

Pantalla y mensajes de error

Símbolo / Pregunta / Descripción del error	Explicación	Solución
	El recipiente no está cerrado correctamente o el cierre de seguridad no funciona.	Revise el cierre.
	El robot de cocina presenta un error en el circuito eléctrico.	Póngase en contacto con el servicio técnico. Encontrará el número de teléfono en www.supercook.es. o en las instrucciones
	El motor se ha sobrecalentado.	Apague el robot de cocina y espere unos minutos hasta que se enfríe el motor.
El robot de cocina se detiene cuando se utiliza la paleta mezcladora.	El robot de cocina tiene un sistema de control especial. La velocidad puede variar y la rotación se interrumpe con intervalos de 2 segundos. Por eso el robot empieza a hacer un ruido insólito. Este fenómeno es normal. Ese ruido significa que está ajustando la velocidad de las cuchillas para impedir que se recaliente el motor.	Saque del recipiente parte de la mezcla o aumente la velocidad (a 3 como máximo).
La velocidad es irregular o el motor se atasca.		Aumente la velocidad un nivel (de 1 a 2 o de 2 a 3).
Las cuchillas giran muy despacio cuando preparo masa.	Compruebe que no haya introducido más de 500 g de harina (cantidad máxima permitida).	Saque del recipiente parte de la mezcla.
El robot de cocina echa humo.	El motor se ha sobrecalentado. Compruebe que no haya superado el nivel máximo de llenado.	Saque del recipiente parte de la mezcla. Dejar enfriar el robot unos 20 minutos.
El robot de cocina no funciona con la temperatura seleccionada y la velocidad configurada en 5.	Solamente se puede utilizar temperatura entre las velocidades 1 y 4.	Cambie la configuración de la velocidad por la de un nivel comprendido entre el 1 y el 4.
Cuesta mucho encajar el recipiente en su sitio.	La colocación del recipiente se va haciendo más fácil con el uso, pues la junta de silicona va moldeándose con el calor y la humedad, aunque sin dejar de mantener su función.	Frote con un poco de aceite de cocina o humedezca la junta de silicona.
¿Este robot de cocina ha sido utilizado? El recipiente me ha llegado con marcas y restos de humedad.	Antes de entregarlos probamos todos los robots de cocina. Llenamos el recipiente de agua y la hacemos hervir. Por eso puede quedar algo de humedad, como ocurre con los lavavajillas. Estos residuos pueden producir unas marcas, ligeras y totalmente seguras, en la base del recipiente de acero inoxidable.	Para quitar las marcas, utilice un limpiador normal para acero inoxidable.
La primera vez que la he usado o cuando está muy cargado hace ruidos insólitos.	La primera vez que se usa el robot, y cuando está muy lleno, el motor puede calentarse y emitir ruidos extraños. Como todo motor eléctrico (igual que un tren eléctrico, por ej.), utiliza escobillas que necesitan un cierto “rodaje”. Esos ruidos no deben en absoluto preocuparle.	Deje que se enfríe el robot de cocina después de algún trabajo especialmente duro (amasar una masa espesa, por ej.). El robot estará plenamente operativo en cuanto se haya enfriado.
Señal acústica.	La unidad emite una señal acústica para indicarle que el robot ha alcanzado la temperatura correcta.	La señal acústica también indica que se ha acabado el tiempo preprogramado.

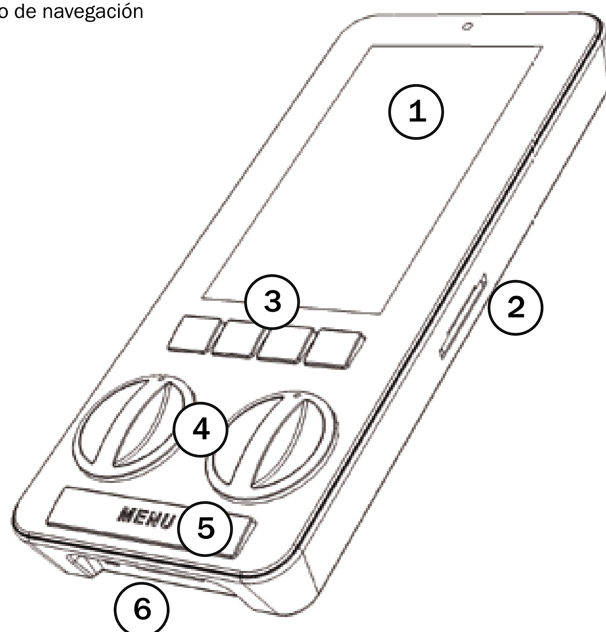
Vista delantera y posterior del robot de cocina

1. Unidad de control “Yumi”
2. Balanza de cocina Libra (accesorio opcional)
3. Tapón dosificador
4. Tapa
5. Recipiente de acero inoxidable
6. Ranura de ventilación
7. Botón Conectar / Desconectar



La unidad de control “Yumi”

1. Pantalla LCD
2. 4 pulsadores
3. Mando izquierdo y derecho de navegación
4. Pulsador MENÚ
5. Ranura para tarjetas SD
6. Toma de conexión



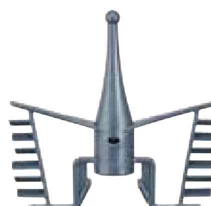
Accesorios



Cesta



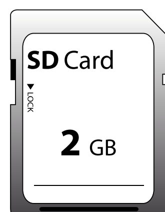
Tapón dosificador, Tapa, Cuchillas de acero inoxidable, Recipiente de acero inoxidable



Paleta mezcladora



Espátula



Tarjeta SD

Accesorios opcionales

- Balanza digital de cocina Libra para SUPERCOOK
- Set Vapore SUPERCOOK de bandejas para cocinar al vapor para modelos de porcelana/vidrio

Si tiene alguna duda sobre otros accesorios, diríjase a su distribuidor local o vaya a www.supercook.es.

Primeros pasos

Símbolos generales		Significado
	Calendario*	Para configurar la fecha y su formato
	Idioma*	Para seleccionar el idioma deseado. * Solo hace falta la primera vez que se enciende o después de que el técnico haya cambiado la batería.
	Confirmar	Para confirmar la selección
	Anterior	Para retroceder en la pantalla
	Siguiente	Para avanzar en la pantalla
	Iniciar / Reproducir	Para controlar la reproducción
	Más	Para aumentar el tiempo de cocinado
	Menos	Para reducir el tiempo de cocinado
	Hacia abajo	Desplazamiento en la pantalla: hacia abajo o hacia los lados
	Hacia arriba	Desplazamiento en la pantalla: hacia arriba o hacia los lados
	Conectar / Desconectar	Enciende o apaga la unidad de control
	Salir	Finaliza el proceso de cocción por motivos de seguridad
	Pausa	Se para momentáneamente el proceso pero guardando la configuración
	Favoritos	Al pulsar este símbolo se guarda la receta seleccionada en el menú Favoritos.
	Parar	Detiene el proceso.
	Velocidad	Velocidades: de 1 a 10 y función de turbo
	Hora	• Tiempo de cocción o proceso: desde 1 segundo hasta 60 minutos • Cuando inicie la función, el reloj empezará la cuenta atrás con el tiempo seleccionado mostrado en la pantalla (en minutos y segundos) con el símbolo de un reloj. • Puede ajustar el tiempo de cocinado o procesado en cualquier momento. • Para iniciar el proceso, tiene que configurar el tiempo.
	Temperatura	• La temperatura mínima es de 40 °C y se puede ajustar hasta un máximo de 130 °C a incrementos de 5 °C. • La unidad emite una señal acústica para indicar que ha alcanzado la temperatura correcta. • Este símbolo se pone intermitente unos segundos en cuanto el robot de cocina ha alcanzado la temperatura configurada. • Cuando cocine a más de 50 °C, intente no utilizar el botón Turbo. • Las temperaturas superiores a los 100 °C sirven para cocinar al vapor, freír y hervir.
	Continuar cocinando	Le permite seguir cocinando manualmente al terminar una fase de la receta.
	Un paso atrás	Para retroceder al paso anterior de la receta (en Preparar recetas).
	Reiniciar	Después de haber detenido el proceso como medida de seguridad, vuelve a iniciarlo en el paso siguiente a cuando se detuvo.
	Advertencia	¡Observe siempre las advertencias!

Preparación



Recipiente de acero inoxidable

1. El recipiente posee una capacidad de 2 litros y tiene una escala de medición muy práctica por dentro y por fuera.
2. Después de instalar correctamente las cuchillas en el recipiente, coloque el recipiente en el hueco correspondiente del robot de cocina. Empújelo hacia abajo con cuidado hasta que el recipiente de acero inoxidable encaje en su sitio y en los contactos.



1. No llene el recipiente por encima del nivel máximo (2 litros). Si lo llena más, no se puede garantizar un funcionamiento seguro ni la calidad del guiso.
2. Cuando saque el recipiente del robot de cocina, tenga cuidado para que no se vierta nada. Si su contenido está caliente usted podría quemarse.
3. Si el recipiente no ha encajado inmediatamente en el robot de cocina, gire despacio el cabezal de las cuchillas.



Cuchillas de acero inoxidable

1. Las cuchillas vienen de fábrica instaladas en el recipiente.
2. Para quitar las cuchillas, ponga el recipiente en posición vertical. Empuje la palanca hacia abajo y hacia la izquierda para soltar las cuchillas (véase la Figura 1).
3. Para insertar las cuchillas, póngalas en su sitio y empuje la palanca hacia arriba y hacia la derecha (véase la Figura 2).



1. ¡Las cuchillas están muy afiladas! Tenga mucho cuidado cuando las instale y desinstale.
2. Compruebe siempre que el anillo de estanquidad esté bien encajado en el soporte de las cuchillas. Si no lo está, podría derramarse el contenido del recipiente y averiar el robot de cocina.
3. Cuando ponga los ingredientes en el recipiente, vigile que no impidan el movimiento de las cuchillas.
4. Cuando termine de cocinar, espere a que las cuchillas se hayan enfriado totalmente antes de sacarlas.
5. Lo máximo que pueden procesar las cuchillas son 500 g de harina para una masa de pan bien espesa.



Fig. 1

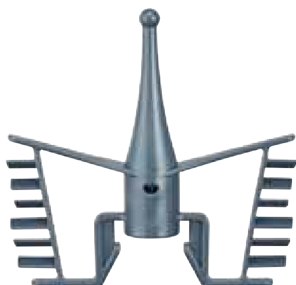


Fig. 2



Cesta

1. La cesta sirve para cocinar al vapor pequeñas cantidades y se instala directamente en el recipiente.
2. Hay un enganche en el lateral que facilita la extracción de la cesta con ayuda de la espátula.

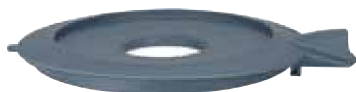


Paleta mezcladora

1. La paleta mezcladora se introduce sobre el cabezal de las cuchillas suavemente.
2. La paleta mezcladora es idónea para hacer postres cremosos, merengues y nata montada, por ejemplo.
3. Solamente se puede utilizar la paleta mezcladora a velocidades comprendidas entre 1 y 4.

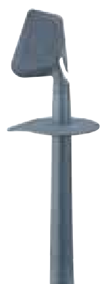


1. La paleta mezcladora no debe utilizarse en combinación con el botón Turbo.
2. Cuando ponga los ingredientes en el recipiente, vigile que no impidan el movimiento de la paleta.
3. La paleta mezcladora no sirve para amasar masas muy densas. Para amasar masas de pan o de pizza, por ejemplo, use solo las cuchillas.
4. La paleta mezcladora no debe utilizarse en combinación con la espátula.



Tapa

1. El anillo de estanquidad debe estar bien encajado en la tapa para evitar derrames.
2. Ponga la tapa encima del recipiente, en diagonal.
3. Gire la tapa en sentido horario hasta que la muesca de la parte inferior delantera de la tapa encaje en la ranura correspondiente del robot.
4. El robot de cocina solamente se puede encender cuando la tapa está correctamente colocada.
5. La tapa tiene una abertura arriba para facilitar la introducción de más ingredientes.



Espátula

1. Use este accesorio para sacar o mezclar ingredientes.
2. La espátula está diseñada de forma que no toque nunca las cuchillas cuando se añaden ingredientes a través de la abertura de la tapa.



Tapón dosificador

1. El tapón dosificador tiene 100 ml de capacidad y es extraíble.
   a. Así es más fácil añadir ingredientes.
   b. La temperatura se mantiene cuando el tapón dosificador está instalado en la tapa.
   c. Así se puede controlar la salida de vapor.



1. Solamente puede quitar el tapón dosificador cuando el robot esté funcionando a una velocidad comprendida entre 1 y 3. A mayor velocidad, existe el riesgo de quemaduras porque los ingredientes podrían salirse del recipiente.
2. Cuando utilice una velocidad más alta, sujete bien tapón dosificador para evitar que se derrame el contenido.



Elementos del Vapore (Set de bandejas para cocinar al vapor)
1. Cubierta
2. Bandeja plana para cocinar al vapor
3. Bandeja honda para cocinar al vapor
4. Acumulador de vaho para captar los fluidos

Vapore (accesorio opcional)

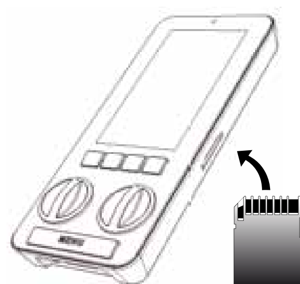
El set de bandejas Vapore sirve para cocinar suavemente los alimentos sin que pierdan sus vitaminas. La cocina al vapor es una de las más sanas.

Ventajas de la cocina al vapor
1. Se conservan las vitaminas y los nutrientes.
2. Ahorra tiempo, pues se pueden cocinar varios platos a la vez.
3. Alimentos saludables, con bajo contenido en sal y en grasas.
4. Los alimentos conservan la humedad.
5. No se mezclan los sabores.

Modo de uso del Vapore
1. Llene el recipiente (700 ml como mínimo) de agua o de otro líquido que se evapore, como caldo, por ej.
2. Untar la parte interior de las bandejas para que la comida no se pegue.
3. Ponga los ingredientes en las bandejas para cocinar al vapor. Coloque siempre en la bandeja honda los alimentos que tarden más en hacerse. Deje abiertos algunos orificios para que suba el vapor.
4. Ponga el Vapore (Set de bandejas) directamente en la tapa sin el tapón dosificador.
5. Confirme que las bandejas encajen entre ellas y que la tapa esté bien colocada para que no pueda salirse el vapor.

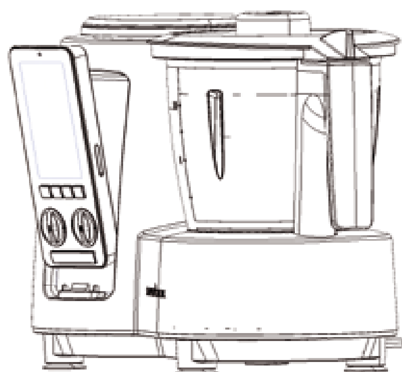


1. Cuando maneje el Vapore (Set de bandejas), recuerde siempre que de él sale vapor y que hay líquidos en el acumulador de vaho. Advertencia: ¡Riesgo de quemaduras!
2. Sujete las bandejas solamente por las asas.
3. Tenga cuidado al sacar el acumulador de vaho.
4. El acumulador de vaho está realizado en plástico resistente al calor (hasta un máximo de 90 °C).
5. El Vapore (Set de bandejas) no se puede utilizar en microondas, en hornos ni con otras fuentes de calor.



Inserción y extracción de la tarjeta de memoria

Inserte la tarjeta SD en dotación en la ranura de la unidad de control “Yumi”. Los contactos de la tarjeta SD deben estar hacia arriba. Empuje suavemente la tarjeta SD hasta oír un clic. Para sacarla, empuje la tarjeta SD hasta que se expulse y tire de ella.



Encendido y apagado

Coloque la unidad de control “Yumi” en su correspondiente alojamiento en el robot de cocina. Pulse el botón Conectar / Desconectar (7) y el robot de cocina estará listo para ser utilizado.

Primer encendido de la unidad de control

La primera vez que la encienda, aparecerá un mensaje pidiéndole que configure la fecha/hora y el idioma de la pantalla.

Instrucciones para cambiar los ajustes del calendario y del idioma:

1.

1. Utilice los botones ▼ ▲ para alternar entre calendario e idioma. Para configurar los ajustes, utilice los mandos de navegación.
2. Para confirmar su ajuste, presione el pulsador ✓ .

2.

3. Pulse o gire cualquier botón excepto el botón MENÚ. De este modo llegará a la modalidad de Cocina manual.
4. Para configurar la temperatura, utilice el mando izquierdo.
5. Para ajustar la velocidad, utilice el mando derecho.
6. Use los botones + − para configurar la hora manualmente.
7. Si pulsa el botón aumenta la velocidad durante unos instantes (Turbo).

Estructura de los menús

Pulse el botón MENÚ para ir al menú principal.

1. Utilice los botones ▼ ▲ para desplazarse por el menú.
2. El punto ● indica la posición actual.
3. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓ .
4. Si es necesario, cierre el menú presionando el pulsador MENÚ.

Configuración

Puede ajustar diversas opciones en el submenú Configuración.

Fecha

Cómo cambiar la fecha:

1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Fecha (Date).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho. Para alternar entre año, mes y día, utilice el mando izquierdo.
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

Hora

Cómo cambiar la hora:

1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Hora (Time).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho . Para alternar entre horas y minutos, utilice el mando izquierdo. Puede configurar el formato de la hora (reloj de 12 o de 24 horas) a la vez.
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

Temporizador de apagado

La opción Temporizador de apagado le permite configurar el tiempo que esperará el robot para pasar al modo Reposo de forma automática. Si configura 1 minuto, por ejemplo, al cabo de 1 minuto de inactividad se apagará pantalla si no hay ningún protector de pantalla activado (véase “Protector de pantalla”).

Cómo cambiar el Temporizador de apagado:

1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Temporizador de apagado (Standby timer).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho.
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

Protector de pantalla

El protector de pantalla se activa en función del tiempo seleccionado en la opción de menú Temporizador de apagado. Puede utilizar como protector de pantalla cualquier imagen personalizada. Recuerde que solamente se admiten archivos de imágenes. Guarde las imágenes en la carpeta „995SAVER“ de su tarjeta SD. Para que funcionen, tiene que guardarlas en el siguiente formato:

Ejemplo: XXX00001.jpg
“XXX” = 3 caracteres como máximo
“12345” = 5 cifras como máximo
.jpg = formato del archivo

Tiene que numerar correlativamente los archivos: XXX00002.jpg, XXX00003.jpg, y así sucesivamente. La imagen debe tener el tamaño adecuado para la resolución de la pantalla LCD (480 x 272 píxeles). Las imágenes que no tengan ese tamaño se recortarán automáticamente para obtener la proporción adecuada.

Cómo cambiar el protector de pantalla:

1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Protector de pantalla (Screen saver).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho (Parar/Reproducir).
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

Idioma

Cómo cambiar el idioma:

1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Idioma (Language).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

Volumen

Sirve para ajustar el volumen de las señales acústicas que emite el dispositivo al encenderse/apagarse, cuando alcanza la temperatura deseada o cuando ha terminado el tiempo programado.
Cómo cambiar el volumen:

1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Volumen (Volume).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

Presentación de diapositivas

Le permite personalizar la presentación de imágenes en la modalidad Protector de pantalla.
Cómo ajustar la presentación de diapositivas:

1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Presentación de diapositivas (Slide show).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho.
3. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓ .

Modo promocional

El Modo promocional es una herramienta de márketing para los puntos de venta. Permite mostrar en la pantalla LCD las informaciones del producto guardados en la carpeta „996PROMT“ del sistema.

Al seleccionar el Modo promocional se desactivan otras funciones del dispositivo. Para salir del Modo promocional, mantenga pulsados el botón MENÚ y los dos pulsadores exteriores a la vez durante 10 segundos.



Como medida de seguridad, saque las cuchillas cuando tenga expuesto el robot de cocina en la tienda.

Cómo activar el Modo promocional:

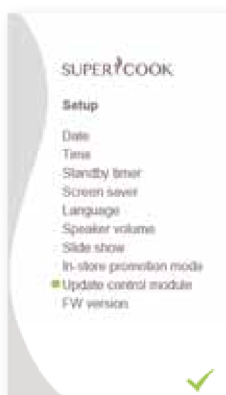


1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores y seleccione Modo promocional (In-store promotion mode).
2. Para confirmar o anular su selección, presione el pulsador .
3. Para salir del Modo promocional, mantenga pulsados el botón MENÚ y los dos pulsadores exteriores a la vez durante 10 segundos.

Actualización de la unidad de control “Yumi”

Utilice este ajuste para actualizar el firmware de la unidad de control “Yumi”. Para hacerlo, descargar la última actualización del firmware de www.supercook.es. Extraer el firmware del archivo comprimido y copiarlo en el directorio raíz de la tarjeta SD.

Cómo cambiar el firmware:



1. Inserte la tarjeta SD en la unidad de control.
2. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores y seleccione Actualizar la unidad de control (Update control module).
3. Para confirmar su selección, presione el pulsador .
4. Siga las instrucciones que aparezcan en la pantalla.

Versión del firmware

Con este ajuste puede ver la versión actual del firmware, el número de serie del dispositivo o un código QR. En www.supercook.es encontrará más información sobre la versión actual del firmware. Necesitará el número de serie para todas las solicitudes de reparación y para registrar el producto en www.supercook.es.

Cómo ver en pantalla los datos del firmware:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores y seleccione Versión del firmware (FW version).
2. Utilice el pulsador para volver al menú Configuración (Setup menu).

Colección de recetas

La opción de menú Colección de recetas es su recetario digital, que le sirve de libro de referencia. Contiene todas las categorías de recetas, todas las recetas y las instrucciones de todas ellas. Las categorías le servirán para encontrar las recetas más rápido.

En una tarjeta SD caben 895 recetas si la memoria es de 1 GB y las recetas en un solo idioma. De media, una receta ocupa alrededor de 1 MB por idioma. El robot va acompañado de una tarjeta SD de 1 GB de serie. Para poder guardar más de 895 recetas de www.supercook.es en varios idiomas, es necesaria una tarjeta SD de más capacidad.

Categorías de receta

1.	Entrantes
2.	Sopas
3.	Platos de carne o pescado
4.	Platos vegetarianos
5.	Guarniciones
6.	Papillas
7.	Salsas
8.	Aliños
9.	Preparaciones para el Horno
10.	Postres
11.	Bebidas
12.	Comida para animales de compañía

Cómo seleccionar una receta para verla:

1.

1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse por el menú Colección de recetas (Recipe collection).
2. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓ .

2.

3. El círculo ○ iindica la categoría actual.
4. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse y seleccionar la categoría deseada.
5. Para confirmar su selección de categoría, presione el pulsador pulse el botón ✓ .
6. Si desea apagar la unidad de control, presione el pulsador ⏻ .

3.

7. Si desea añadir la receta a sus Favoritos, utilice el pulsador ★ .
8. Utilice los pulsadores ◀ ▶ para desplazarse por la categoría seleccionada y examinar las recetas.
9. Para confirmar la selección, presione el pulsador ✓ .

4.

10. Utilice los pulsadores ◀ ▶ para desplazarse por las páginas de la receta.
11. Para apagar la unidad de control, presione el pulsador ⏻ .
12. Utilice el pulsador MENÚ para salir de la colección de recetas.

Preparar recetas

En este menú puede empezar a trabajar con el robot de cocina. Puede elegir entre seguir los tiempos, velocidades y temperaturas predefinidos o ajustarlos manualmente.

Cómo empezar a cocinar:

1.

1. Utilice los pulsadores para ir a la opción de menú Preparar recetas (Recipe cooking).
2. Para confirmar su selección, presione el pulsador .

2.

3. El círculo indica la categoría actual.
4. Utilice los pulsadores para desplazarse y seleccionar la receta deseada.
5. Para confirmar su selección, presione el pulsador .

3.

6. Si desea añadir esta receta a sus Favoritos, presione el pulsador .
7. Utilice los pulsadores para desplazarse por la categoría seleccionada y examinar las recetas.
8. Cuando se haya decidido por una receta, confirme su selección presionando el pulsador .

4.

9. Si desea empezar a cocinar con la configuración predeterminada, utilice el pulsador .
10. Para hacer una pausa en el ajuste actual, presione el pulsador (aparecerá en cuanto empiece el proceso; véase el paso 9).
11. Utilice los pulsadores para ajustar el tiempo predefinido manualmente.
12. Para ajustar la temperatura predefinida manualmente, utilice el mando izquierdo.
13. Para ajustar la velocidad predefinida manualmente, utilice el mando derecho. preimpostato.

5.

14. Si presiona el pulsador aumentará la velocidad durante unos instantes (Turbo).
15. Si todavía no ha empezado a cocinar y quiere ir al paso anterior, utilice .

6.

16. Este recordatorio aparece cuando ha transcurrido el 80% del tiempo del proceso predeterminado.
17. Si desea terminar la fase y añadir ingredientes, presione . Al final de la fase, el robot dejará de calentar automáticamente. El motor seguirá en funcionamiento dependiendo de la duración del proceso de cocción.

7.



18. En este punto es posible utilizar el pulsador ••• para prolongar el proceso de cocción con los nuevos ajustes que haya seleccionado.

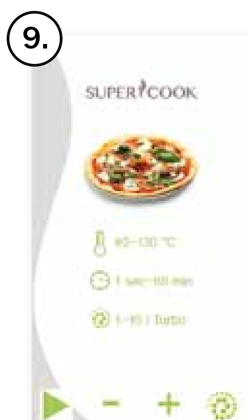
O bien

8.



19. Presione ▶ para seguir con la receta.

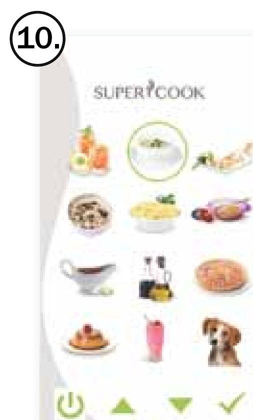
9.



20. Si desea prolongar el proceso manualmente como descrito en el punto 18, aparecerá la imagen de la izquierda. Una vez haya configurado los ajustes, el robot de cocina volverá al punto 19, y es posible continuar con las fases siguientes.

Este bucle se repite al final de cada uno de las fases.

10.



21. En caso de ausencia de comandos cuando termine el bucle y se haya acabado el tiempo de seguridad, se apagará el motor.
22. Aparecerá la imagen mostrada a la izquierda.
23. Presionar para volver atrás e ir al paso siguiente de la receta que había empezado. Para salir de la modalidad Preparar recetas, utilice el pulsador .

Configuraciones de seguridad del robot de cocina entre las opciones del menú: Preparar recetas, Recetas favoritas y Mis recetas

Ajustes preprogramados

El mensaje „Esta fase está a punto de terminar“ aparece en la pantalla cuando ha transcurrido el 80% del tiempo previamente programado (20% remanente). Por ejemplo, si el tiempo del proceso es de 5 minutos, el robot de cocina emite una señal acústica cuando queda 1 minuto para terminar.

Si usted no configura otros ajustes después de este paso, el robot de cocina dejará de calentar automáticamente y seguirá en funcionamiento entre 1 y 5 minutos más, según lo que dure la fase de la receta. Así se evita, en la medida de lo posible, que se pegue la comida al recipiente. Transcurrido este tiempo, el robot de cocina sale automáticamente de la receta y vuelve a la vista de categorías. Llegado este punto es posible utilizar el pulsador para ir a la fase siguiente o de detener totalmente el proceso de cocción presionando el pulsador .

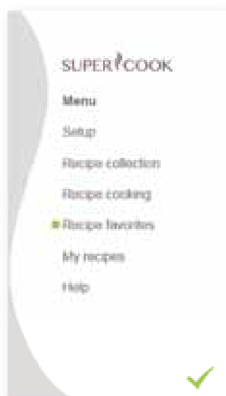


Si ha ajustado manualmente el tiempo de trabajo pre-programado ignorando el aviso (20% del tiempo pre-indicado remanente) el mensaje “Esta fase está a punto de terminar“ no aparecerá. Pero sí que se activarán los demás mecanismos de seguridad descritos anteriormente: el robot dejará de calentar cuando termina el tiempo de proceso de trabajo. El motor se parará al cabo de un periodo de tiempo definido.

Recetas favoritas

En este menú encontrará todas sus recetas preferidas. Si quiere empezar el proceso de cocción del menú Recetas favoritas, siga las instrucciones descritas en el apartado Preparar recetas.

Así se abrirá su selección de recetas.

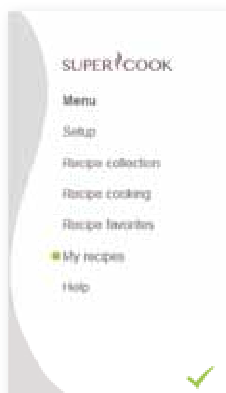


1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse por el menú Recetas favoritas (Recipes favorites).
2. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓ .

Mis recetas

Se acabaron las recetas escritas en hojas de papel, recortadas de periódicos o descargadas de Internet. Este robot de cocina es su recetario personal. Puede crear, cocinar, disfrutar y recopilar sus propias recetas. Descubra en www.supercook.es cómo funciona.

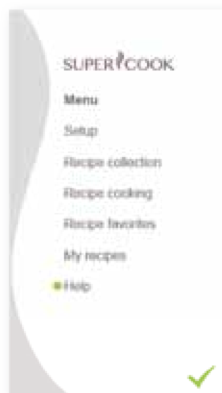
Si quiere empezar el proceso de cocción del menú Mis recetas, siga las instrucciones descritas en el apartado Preparar recetas.



1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para ir a la opción de menú Mis recetas (My recipes).
2. Para confirmar su selección, presionar el pulsador ✓ .
3. Seleccione la categoría y siga las instrucciones descritas en Preparar recetas (Recipe cooking).

Ayuda

Esta opción de menú ofrece explicaciones de los símbolos empleados en la unidad de control “Yumi”.



1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse por el menú Ayuda (Help).
2. Para confirmar su selección, presionar el pulsador ✓ .

Antes de empezar: lea estas instrucciones importantes

1. Utilice siempre el robot de cocina sobre una superficie estable, limpia y que no emita calor.
2. Quite todos los materiales de embalaje.
3. Limpie todos los accesorios.
4. No introducir nunca la mano en el robot de cocina cuando esté encendido.
5. Compruebe siempre que los anillos de estanquidad estén limpios e intactos.
6. El robot de cocina tiene un mecanismo de seguridad interno. Si el recipiente no se instala correctamente en el robot de cocina, este no funcionará.
7. Desconecte el robot de cocina de la red eléctrica:
   a. si está averiado o no funciona bien,
   b. si se ha caído,
   c. si tiene piezas averiadas o ante la falta de suministro eléctrico de la red.
8. No deje el robot de cocina funcionando sin vigilancia.
9. Utilice únicamente los accesorios recomendados por plawa.

Limpieza

1. Limpie siempre el robot de cocina antes de estrenarlo y después de utilizarlo. Limpie también todas las piezas y accesorios que hayan entrado en contacto con alimentos. Asegúrese de que el robot de cocina se haya enfriado totalmente antes de comenzar las operaciones para su limpieza.
2. Desconecte el robot de la toma de corriente antes de limpiarlo.
3. Los contactos presentes en el fondo del recipiente se deben mantener limpios y secos
4. ¡Las cuchillas están muy afiladas! Tenga mucho cuidado cuando las instale y desinstale.
5. Todos los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
6. Para evitar que aparezcan gérmenes, limpie el robot de cocina y los anillos de estanquidad después de cada uso.
7. Utilice un paño suave y ligeramente húmedo para limpiar el recipiente de acero inoxidable del robot de cocina.
8. No utilice nunca detergentes abrasivos ni astringentes. Podrían dañar la superficie.
9. Eventuales manchas sobre los accesorios de plástico pueden aparecer debido al beta-caroteno de las zanahorias y los tomates o a las especias como el curry. Se pueden eliminar las manchas frotando la parte con un paño humedecido con aceite de cocina. Aclárela con agua caliente, después con agua fría y un poco de detergente.

Características técnicas

Robot de cocina SUPERCOOK	
Consumo Cocinar Mezclar	 1000 vatios 500 vatios
Capacidad	2 litros
Temperatura mínima	40 °C
Temperatura máxima	130 °C
Velocidades	10 + turbo
Velocidad máxima de mezclado	20.000 rpm
Señal acústica	Sí
Voltaje/ frecuencia	230 V~50 Hz
Unidad de control Conexión Pantalla LCD de la unidad de control	 5 V 4,3 pulgadas
Tarjeta de memoria incluida	1 GB
Vapore (Set de bandejas para cocinar al vapor) (opcional) Dimensiones	Aprox. 23,1 x 19,2 cm (aprox. el tamaño de una hoja A4)

Dentro de nuestro programa de desarrollo constante, nos reservamos el derecho de modificar el producto, incluidos sus accesorios, su embalaje, sus instrucciones y recetario en cualquier momento y sin autorización previa.

Atención al cliente y servicio técnico

¿Necesita ayuda? Si tiene alguna pregunta, visite www.supercook.es, llame a nuestra Línea directa o diríjase al distribuidor al que compró el robot de cocina.

Línea directa del Servicio técnico y de reparaciones (UE):
00800 75292 100

(Número gratuito si se llama desde un teléfono fijo)

Servicio online / Contacto internacional
Internet: www.supercook.es
E-mail: support@supercook.de

Si desea hacer una devolución, tiene que facilitarnos el número de RMA (Return Merchandise Authorization o “Autorización para la devolución de mercancías”) y escribirlo en el paquete de la devolución. Si desea más información sobre devoluciones, llame a las líneas directas pertinentes o visite el apartado „Servicio técnico“ del sitio web de SUPERCOOK.

Fabricante
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Alemania

Copyright

Desecho de los dispositivos electrónicos usados

La presencia de este símbolo en el producto o en su paquete indica que este producto no debe desecharse junto con la basura doméstica, sino que debe depositarse en un punto limpio para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para más información, diríjase al servicio municipal, al punto limpio de su comunidad o a la tienda donde compró el producto.



Declaración de conformidad

Por la presente, confirmamos que el producto especificado cumple las Directivas LVD 2009/95/EC, EMC 2004/108/EC y RoHS 2011/65/EU
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008



Manuale dell'utente SUPERCOOK

Italiano

Indice

Introduzione

Grazie per avere acquistato questo Robot da cucina SUPERCOOK. Leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo in un luogo sicuro per future consultazioni. Ci auguriamo che l'impiego di questo robot risulti piacevole e porti buoni risultati.

Esempi di impiego del robot da cucina multifunzione

- Per passati di verdure e frutta, salse e zuppe.
- Mescola frappè e cocktail.
- Polverizza lo zucchero e i peperoncini secchi.
- Tritura mandorle e nocciole.
- Grattugia frutta e verdure.
- Sminuzza cipolle e noci.
- Utilizzare le apposite fruste per emulsionare maionese e creme.
- Grattugia finemente formaggi, pangrattato e patate.
- Mescola impasti morbidi, meringhe e panna
- Impasta pasta lievitata e pasta di pane
- Riscalda, frigge e cuoce a temperature da 40 a 130 °C
- Cuoce a vapore nel Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) o nel cestello

Istruzioni sul prodotto e sulla sicurezza

Leggere attentamente queste informazioni importanti prima di utilizzare il robot da cucina multifunzione:

1. Prima di iniziare: estrarre dalla scatola il robot da cucina e tutti gli accessori.
2. Non mettere in funzione il dispositivo su superfici umide o bagnate.
3. Per garantire la sicurezza, collegare il robot all'alimentazione di rete tramite una spina standard a 3 poli. Accertare la compatibilità fra la rete elettrica e le informazioni su tensione ed elettricità presenti sull'etichetta del robot. Collegamenti errati possono rendere nulla la garanzia.
4. Quando si utilizzano apparecchiature elettriche sussiste sempre il rischio di elettrocuzione, che può causare ferite o morte. Di conseguenza, è necessario attenersi sempre alle istruzioni.
5. plawa o il distributore non possono essere ritenuti responsabili per danni causati da una cattiva alimentazione elettrica o da un'errata installazione. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.
6. Il materiale da imballo, soprattutto pellicole, buste e polistirolo, devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
7. Durante il primo utilizzo potrebbe prodursi un odore particolare. Ciò non costituisce un pericolo.
8. Non immergere il robot, l'unità di controllo o il cavo elettrico in acqua.
9. Non coprire il robot con tovaglioli, panni, ecc.
10. Mantenere una distanza sufficiente da altre fonti di calore, come fornelli, per evitare danni al dispositivo.
11. Questo robot da cucina non è un giocattolo e, di conseguenza, deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
12. Posizionare il cavo in modo tale che non venga schiacciato, danneggiato o non entri in contatto con superfici calde.
13. Nel caso in cui si utilizzi una prolunga:
    a. il cavo deve essere dotato di messa a terra
    b. adottare tutte le precauzioni necessarie per garantire che il cavo non ostacoli il passaggio
14. Evitare che il cavo penzoli e scollegarlo dall'alimentazione di rete impugnando la spina e mai tirando il cavo stesso.
15. Non utilizzare il robot da cucina:
    a. se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati
    b. in caso di malfunzionamenti, cadute o evidenti segni di danneggiamento.
16. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
17. Questo robot da cucina è stato progettato unicamente per un uso domestico e per funzionare in luoghi chiusi.
18. Non tentare mai di riparare da soli il dispositivo. Non sostituire o modificare il cavo, la spina o altri componenti. Rivolgersi sempre a personale autorizzato o alla hotline.
19. In caso di malfunzionamenti o danni, scollegare dall'alimentazione di rete.
20. plawa o il distributore non possono essere ritenuti responsabili per danni causati da un utilizzo improprio o errato del dispositivo.
21. Il robot da cucina non è una friggitrice. Non tentare mai di friggere del cibo in esso.
22. Non inserire oggetti nei fori presenti sul dispositivo.
23. Scollegare il robot dall'alimentazione:
    a. durante le operazioni di pulizia
    b. quando rimane inutilizzato
    c. in caso di mancanza di elettricità
24. Le persone inesperte di tali dispositivi, quelle con disabilità fisiche, mentali, psicologiche e sensoriali e i bambini devono utilizzare questo dispositivo sotto la supervisione di un adulto o di qualcuno responsabile per la sicurezza. Controllare che i bambini non giochino con il robot.
25. Questo dispositivo è stato progettato per essere utilizzato come elettrodomestico, per esempio:
    - nelle cucine riservate al personale in negozi, uffici e altre aree commerciali
    - in tenute agricole
    - dai clienti in hotel, alberghi, ecc.
    - nei bed&breakfast

Istruzioni per la manutenzione

Maneggiare con cura il robot da cucina e gli accessori. Il rispetto delle seguenti raccomandazioni consentirà di mantenere valida la garanzia e, di conseguenza, la possibilità di eventuali reclami.

1. Spegnere il robot in caso di non utilizzo per lunghi periodi di tempo.
2. Prima di pulirlo, lasciar raffreddare il dispositivo.
3. In caso di contatto con gli alimenti, pulire tutti i componenti e gli accessori.
4. Utilizzare un panno morbido e leggermente inumidito per pulire il recipiente in acciaio inox del robot.
5. I contatti presenti sotto al recipiente in acciaio inox devono essere mantenuti puliti e asciutti.
6. Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
7. Dopo ogni utilizzo, per prevenire la presenza di germi, pulire il robot e le guarnizioni.
8. Non utilizzare mai detergenti abrasivi o caustici.
9. Rimuovere il calcare con aceto.
10. Eventuali macchie sugli accessori di plastica conseguenti all'utilizzo di carote, pomodori o spezie presenti nel curry sono normali. Tali macchie possono essere eliminate strofinando la parte con un panno imbevuto d'olio. Sciacquare quindi rapidamente con acqua calda, poi con acqua fredda e poco detersivo.
11. Utilizzare il robot da cucina attenendosi a queste istruzioni operative.

Utilizzo delle istruzioni operative



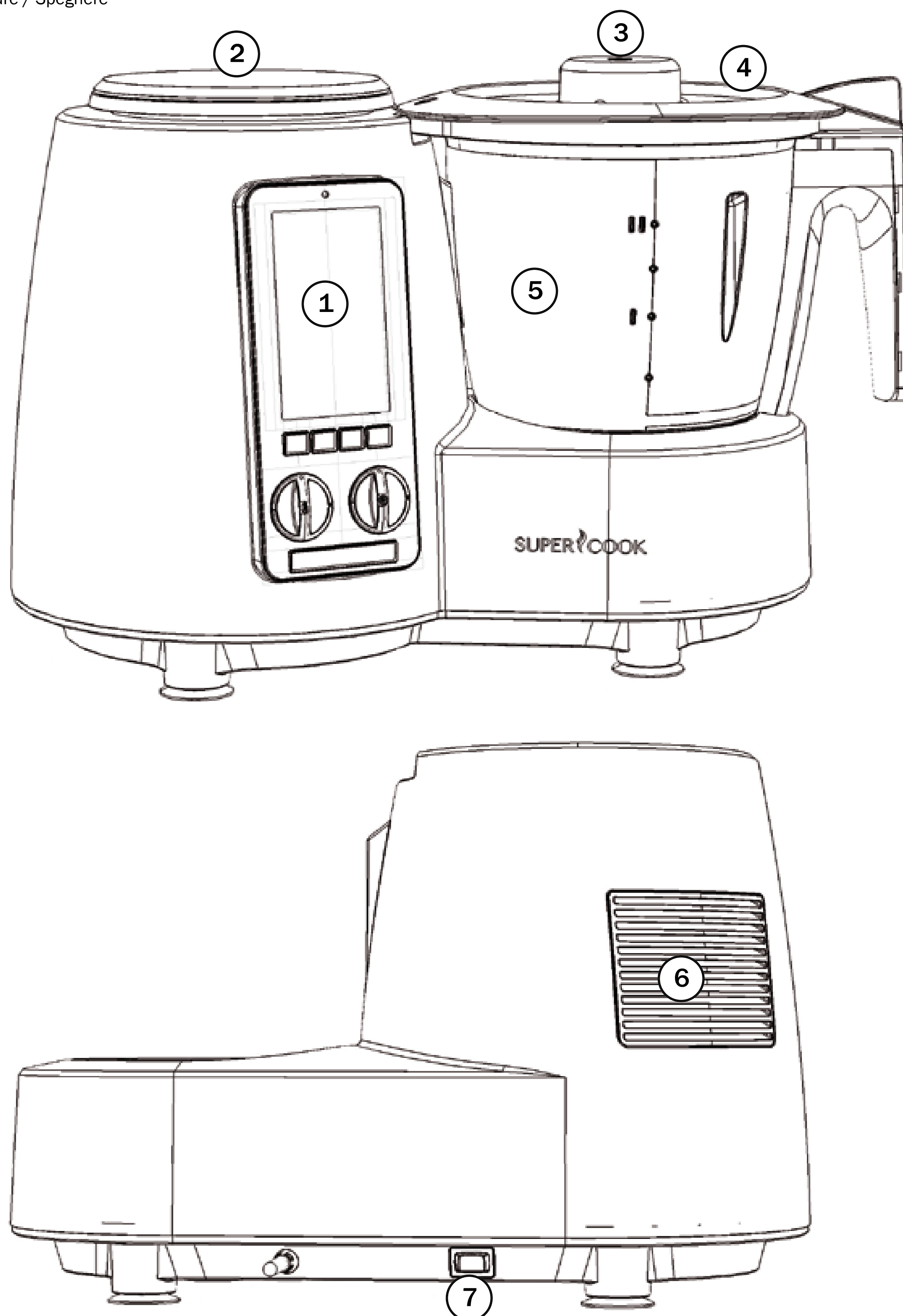
Questo simbolo indica un avvertimento da leggere prima di utilizzare il dispositivo:

Schermo e messaggi d’errore

Simbolo / Domanda / Descrizione dell’errore	Spiegazione	Soluzione
	Il recipiente in acciaio inox non è chiuso correttamente o l’interruttore di sicurezza non funziona.	Controllare nuovamente la chiusura.
	Si è verificato un malfunzionamento del circuito elettrico del robot da cucina.	Rivolgersi all’assistenza. Il numero di telefono si trova sul sito www.supercook.it o nelle istruzioni.
	Il motore è sovraccarico.	Spegnere il robot da cucina e attendere qualche minuto fino a quando il motore non si è raffreddato.
Il robot da cucina si ferma quando si usa il miscelatore.	Il robot da cucina è dotato di uno speciale sistema di controllo. La velocità può variare e la rotazione viene interrotta a intervalli di 2 sec. Ciò significa che il robot da cucina inizia a emettere un rumore insolito. È un fenomeno normale. Questo rumore indica che la velocità delle lame in acciaio inox viene regolata per evitare un surriscaldamento del motore.	Rimuovere parte dell’impasto o aumentare la velocità a un massimo di 3.
La velocità è irregolare o il motore si blocca.		Aumentare la velocità da 1 a 2 o da 2 a 3.
Le lame in acciaio inox girano lentamente durante la preparazione dell’impasto.	Controllare di non aver superato la quantità massima di 500 g di farina.	Rimuovere parte dell’impasto dal recipiente in acciaio inox.
Dal robot da cucina fuoriesce fumo.	Il motore è surriscaldato. Controllare il livello massimo di riempimento.	Rimuovere parte dell’impasto dal recipiente in acciaio inox. Far raffreddare il robot da cucina per circa 20 minuti.
Il robot da cucina non funziona alla temperatura impostata se la velocità è impostata su 5.	La temperatura può essere impostata solo con le velocità da 1 a 4.	Cambiare l’impostazione della velocità da 1 a 4.
Difficoltà nel corretto posizi-onamento del recipiente in acciaio inox.	Con l’utilizzo questa operazione diventerà più facile, in quanto la guarnizione di silicone si altera per il calore e l’umidità, pur mantenendo la sua funzione.	Ungere leggermente con olio la guarnizione o inumidirla.
Il robot da cucina viene utilizzato? La base del recipiente in acciaio inox mostra segni e umidità residua alla consegna.	Prima della consegna tutti i componenti del robot da cucina vengono sottoposti a test. Il recipiente in acciaio inox viene riempito di acqua e portato a ebollizione. Come avviene in lavastoviglie, su di esso possono rimanere tracce di umidità. Tali tracce possono lasciare leggeri segni sulla base del recipiente in acciaio inox, che non alterano la sicurezza.	Per rimuovere i segni, utilizzare un comune pulitore per acciaio inox.
Al primo utilizzo o a pieno carico si odono rumori.	Durante il primo utilizzo o a pieno carico il motore può surriscaldarsi ed emettere rumori insoliti. Come nel caso di molti motori elettrici, il motore utilizza spazzole che necessitano di un rodaggio iniziale. Tali rumori, quindi, non devono preoccupare.	Dopo un’operazione impegnativa, per es. un impasto consistente, lasciar raffreddare il robot da cucina. Una volta raffreddato, il robot da cucina ritornerà completamente operativo.
Segnale acustico.	Al raggiungimento della corretta temperatura, l’unità emette un segnale acustico.	Inoltre, il segnale acustico indica che il tempo preimpostato è trascorso.

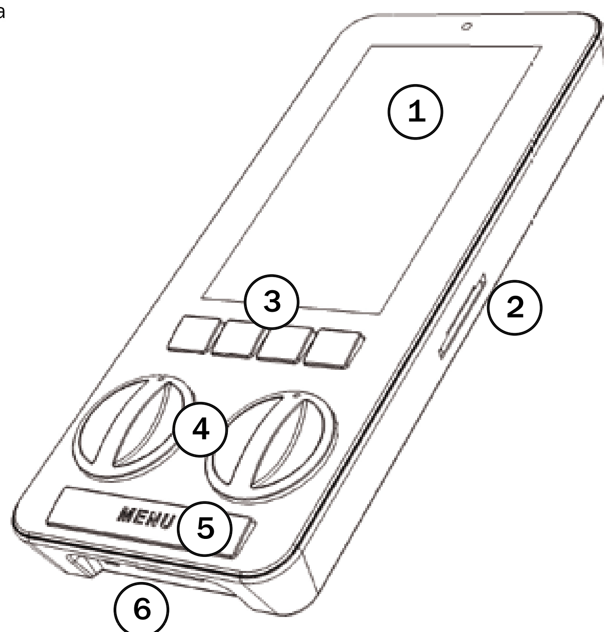
Panoramica del robot da cucina – visione anteriore e posteriore

1. Unità di controllo “Yumi”
2. Bilancia graduata (accessorio opzionale)
3. Tappo dosatore
4. Coperchio
5. Recipiente in acciaio inox
6. Foro di ventilazione
7. Tasto Attivare / Spegnere



Panoramica dell’unità di controllo “Yumi”

1. Display LCD
2. 4 pulsanti per i comandi
3. Manopole destra e sinistra
4. Pulsante MENU
5. Slot per scheda SD
6. Presa



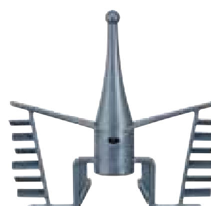
Accessori



Cestello



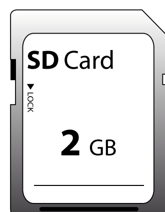
Tappo dosatore, Coperchio, Lame in acciaio inox, Recipiente in acciaio inox



Miscelatore



Spatola



Scheda SD

Accessori opzionali

- Bilancia digitale SUPERCOOK
- Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) SUPERCOOK, in plastica o porcellana/vetro

Per ulteriori informazioni e accessori, rivolgersi al rivenditore di zona o visitare il sito www.supercook.it.

Cenni preliminari

Simboli generali		Significato
	Calendario *	Imposta la data e il relativo formato
	Lingua *	Seleziona la lingua desiderata. * Necessario solo la prima volta che si accende il dispositivo o dopo la sostituzione della batteria ad opera dell'assistenza.
	Confermare	Conferma la scelta
	Indietro	Va indietro
	Avanti	Va avanti
	Avvia/Riproduci	Esecuzione dei comandi
	Più	Aumenta il tempo di cottura
	Meno	Diminuisce il tempo di cottura
	Giù	Navigazione: giù o lateralmente
	Su	Navigazione: su o lateralmente
	Attivare/Spegnere	Accende/spegne l'unità di controllo
	Uscire	Interrompe il processo di cottura per motivi di sicurezza
	Pausa	Mette in pausa il processo mantenendo le impostazioni
	Preferiti	Premere questo simbolo per memorizzare le ricette preferite nel relativo menu.
	Stop	Arresta il processo.
	Velocità	Velocità: da 1 a 10 e funzione Turbo
	Ora	• Tempo di cottura o lavorazione: da 1 sec a 60 min massimo • Quando si avvia questa funzione, l'orologio effettua un conto alla rovescia e il tempo selezionato viene visualizzato in min e sec sul display, insieme al simbolo dell'orologio. • Il tempo di cottura o lavorazione può essere modificato in ogni momento. • Per avviare un processo è necessario impostare il tempo.
	Temperatura	• La temperatura minima è 40 °C e può essere regolata fino a un massimo di 130 °C, con incrementi di 5° alla volta. • Al raggiungimento della corretta temperatura, il modulo emetterà un segnale acustico. • Quando il robot raggiunge la temperatura impostata, questo simbolo lampeggia per pochi secondi. • Durante la preparazione di cibi a temperature superiori a 50 °C, evitare l'impiego del pulsante Turbo. • Le temperature superiori a 100 °C sono indicate per cuocere a vapore, friggere e bollire.
	Continuare la cottura	Una volta terminata la fase di una ricetta, continuare la cottura manualmente.
	Un passo indietro	Nell'esecuzione in sequenza di una ricetta, torna alla fase precedente (Cottura ricette).
	Riavviare	Riavvia il processo di cottura alla fase successiva, dopo che il programma è stato arrestato per motivi di sicurezza.
	Attenzione	Attenzione – prestare attenzione!

Preparazione



Recipiente in acciaio inox

1. Il recipiente in acciaio inox ha una capacità di 2 litri ed è dotato di una scala graduata sia all'interno sia all'esterno.
2. Dopo aver inserito correttamente le lame in acciaio inox nel recipiente in acciaio inox, posizionare quest'ultimo nell'apposito alloggiamento sul robot. Esercitare quindi una leggera pressione fino a quando il recipiente in acciaio inox non si aggancia ai contatti e al meccanismo di funzionamento.



1. Il cibo nel recipiente in acciaio inox non deve superare i 2 litri. In caso contrario, non è possibile garantire la sicurezza del funzionamento e la qualità delle preparazioni potrebbe risultare compromessa.
2. Quando si stacca il recipiente in acciaio inox dal robot da cucina accertarsi che il contenuto non fuoriesca. In caso di alimenti caldi ciò potrebbe causare ustioni.
3. Nel caso in cui non si riuscisse ad agganciare il recipiente in acciaio inox al meccanismo sul robot, girare delicatamente la testina delle lame in acciaio inox.



Lame in acciaio inox

1. Alla consegna, le lame in acciaio in inox sono inserite nel recipiente in acciaio inox.
2. Per rimuoverle, mettere il recipiente in acciaio inox in posizione verticale. Per sganciare le lame in acciaio, spingere la leva verso il basso in senso antiorario. (vedere fig.1)
3. Per inserire le lame in acciaio inox, posizionarle correttamente nel recipiente in acciaio inox e spingere la leva verso l'alto in senso orario. (vedere fig.2)



1. Le lame in acciaio inox sono molto affilate! Prestare attenzione durante le operazioni di montaggio e smontaggio.
2. Accertarsi che la guarnizione sia collocata in posizione corretta sul supporto delle lame in acciaio inox. Se così non fosse, il contenuto del recipiente in acciaio inox potrebbe fuoriuscire e danneggiare il robot.
3. Quando si aggiunge cibo, accertarsi che esso non blocchi le lame in acciaio inox.
4. Dopo ogni lavorazione, prima di rimuovere le lame in acciaio inox farle raffreddare completamente.
5. La quantità massima lavorabile è 500 g di farina per l'impasto del pane.



Fig. 1



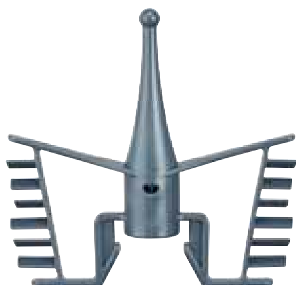
Fig. 2



Cestello

1. Il cestello viene utilizzato per cuocere a vapore piccole quantità di cibo, posizionandolo direttamente nel recipiente in acciaio inox.
2. La scanalatura laterale consente di estrarlo facilmente con l'aiuto del miscelatore.

Preparazione

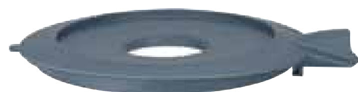


Miscelatore

Il miscelatore si inserisce sulle lame in acciaio inox con una leggera resistenza.
Risulta perfetto per produrre dessert cremosi, meringhe e per montare la panna.
Può essere utilizzato solo con le velocità da 1 a 4.

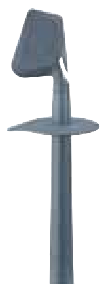


Non utilizzare il miscelatore insieme alla funzione Turbo.
Quando si aggiunge cibo, accertarsi che esso non blocchi il miscelatore.
Il miscelatore non è adatto a impastare impasti consistenti. Per esempio, per impastare pane o pizza si devono utilizzare le lame in acciaio inox. Non utilizzare il miscelatore insieme alla spatola.



Coperchio

1. Inserire correttamente la guarnizione nel coperchio per evitare perdite.
2. Posizionare il coperchio diagonalmente, in cima al recipiente in acciaio inox.
3. Ruotarlo in senso orario fino a quando la tacca sul fondo della parte anteriore del coperchio non si inserisce nel relativo alloggiamento del robot.
4. Il robot si accende solo se il coperchio si trova in posizione corretta.
5. Il coperchio è dotato di un foro superiore per facilitare l'inserimento degli ingredienti.



Spatola

1. Utilizzare questo accessorio per rimuovere o mescolare gli ingredienti.
2. La spatola non è progettata per entrare in contatto con le lame in acciaio inox durante l'inserimento degli ingredienti tramite il foro sul coperchio.



Tappo dosatore

1. Il tappo dosatore ha la capacità di 100 ml ed è rimovibile.
   a. Ciò per facilitare l'inserimento degli ingredienti.
   b. Non appena il tappo dosatore viene inserito nel coperchio, la temperatura rimane costante.
   c. Ciò facilita il controllo dell'uscita del vapore.



1. Il tappo dosatore può essere rimosso solo con le velocità da 1 a 3. In caso contrario, gli ingredienti potrebbero schizzare provocando ustioni.
2. A velocità superiori si consiglia di tenere fermo il tappo dosatore per evitare fuoriuscite.



Panoramica di Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore)
1. Coperchio
2. Vassoio piatto per la cottura a vapore
3. Vassoio profondo per la cottura a vapore
4. Ricevitore di condensa per la raccolta dei fluidi

Vapore (accessorio opzionale)

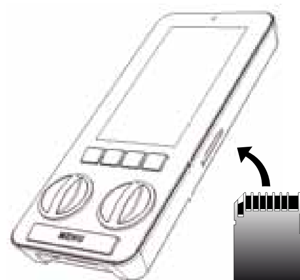
Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) viene utilizzato per cuocere i cibi preservando le vitamine in essi contenute. Quello a vapore è uno dei metodi di cottura più sani.

Benefici della cottura a vapore
1. Conservazione di vitamine e nutrienti.
2. Risparmio di tempo – possibilità di cuocere più cibi contemporaneamente
3. Alimentazione sana, a basso contenuto di sale e grassi
4. Conservazione della morbidezza dei cibi
5. Nessuno scambio di sapori

Utilizzo di Vapore (set di vassoi per la cottura a vapore)
1. Riempire il recipiente in acciaio inox con almeno 700 ml di acqua o di altri liquidi per la cottura a vapore, come brodo.
2. Ungere la parte interna del recipiente affinché il cibo non si attacchi.
3. Mettere gli ingredienti sui vassoi per la cottura a vapore. Accertarsi di aver posizionato nel vassoio più profondo gli alimenti che richiedono tempi di cottura maggiori. Lasciare liberi alcuni dei fori per far passare il vapore.
4. Posizionare Vapore (set di vassoi per la cottura a vapore) direttamente sul coperchio, senza il tappo dosatore.
5. Controllare che i vassoi per la cottura a vapore siano inseriti l’uno nell’altro correttamente e che il coperchio sia chiuso saldamente, in modo che il vapore non possa fuoriuscire.

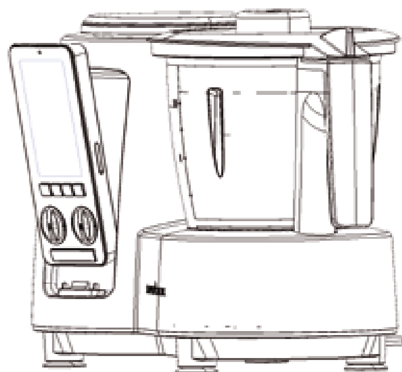


1. Quando si utilizza Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore), tenere sempre a mente che da esso esce vapore bollente che si condensa nel raccoglitore. Attenzione – rischio di scottature!
2. Impugnare i recipienti solo dai manici.
3. Prestare attenzione quando si rimuove il ricevitore di condensa.
4. Il ricevitore di condensa è di materiale plastico resistente al calore, fino a circa 90 °C.
5. Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) non è adatto a microonde, forno o altre fonti di calore.



Inserimento e rimozione della scheda di memoria

Inserire la scheda SD in dotazione nel relativo alloggiamento sull’unità di controllo “Yumi”. Accertarsi che i contatti della scheda siano rivolti verso l’alto. Spingere delicatamente la scheda fino a quando non si ode un clic. Per rimuoverla, spingerla fino a quando non viene espulsa ed è possibile estrarla.



Accensione e spegnimento

Posizionare l’unità di controllo “Yumi” nell’alloggiamento sul robot da cucina. Premere il pulsante Attivare / Spegnere (7) e il robot da cucina sarà pronto per essere utilizzato.

Accendere l’unità di controllo per la prima volta

Quando si accende il dispositivo per la prima volta viene richiesto di impostare data/ora e la lingua dello schermo.

Modificare le impostazioni del calendario e della lingua nel seguente modo:

1.

1. Utilizzare i pulsanti ▼ ▲ per spostarsi fra calendario e lingua e le manopole sinistra e destra per regolare le impostazioni.
2. Premere il pulsante ✓ per confermare l’impostazione.

2.

3. Premere o girare i pulsanti di controllo indipendentemente dal pulsante MENU. Così facendo, si arriverà alla modalità Cottura manuale.
4. Utilizzare la manopola sinistra per impostare la temperatura desiderata.
5. Usare la manopola destra per regolare la velocità.
6. Usare + e − per regolare manualmente il tempo.
7. Premendo la velocità aumenta per un breve periodo di tempo (Turbo).

Struttura del menu

Premere il pulsante MENU per accedere al menu principale.

1. Utilizzare ▼ ▲ per spostarsi nel menu.
2. Il punto ● indica la posizione corrente.
3. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione.
4. Se necessario, chiudere il menu premendo MENU.

Impostazioni

Nel sottomenu Impostazioni è possibile regolare diversi parametri.

Data

Per modificare la data:

1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Data (Date).
2. Usare la manopola destra per regolare la selezione. Usare la manopola sinistra per spostarsi fra anno, mese e giorno. Contemporaneamente è possibile impostare il formato dell’ora su 12 o 24 ore.
3. Premere quindi il pulsante ✓ per confermare.

Ora

Per modificare l’ora:

1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Ora (Time).
2. Usare la manopola destra per regolare la selezione. Usare la manopola sinistra per spostarsi fra ore e minuti. Contemporaneamente è possibile impostare il formato dell’ora su 12 o 24 ore.
3. Premere quindi il pulsante ✓ per confermare.

Timer stand-by

Timer stand-by consente di impostare un orario a cui il robot entrerà automaticamente in modalità Stand-by. Per esempio, dopo un minuto in modalità Standby, se il salvaschermo non è attivo lo schermo si spegne (vedere Salvaschermo).
Per modificare Timer stand-by:

1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Timer stand-by (Standby timer).
2. Usare la manopola destra per regolare la selezione.
3. Premere quindi il pulsante ✓ per confermare.

Salvaschermo

Il Salvaschermo viene attivato come funzione dell'orario selezionato nella voce di menu Timer stand-by. Come Salvaschermo può essere utilizzata una qualsiasi quantità di immagini delle immagini personalizzate. Possono essere utilizzati solo file d'immagini. Salvarli nella cartella „995SAVER" della scheda SD. Affinché funzionino, i file devono essere salvati nel seguente formato:

Esempio: XXX00001.jpg
XXX = massimo 3 caratteri
12345 = massimo 5 cifre
.jpg = formato del file

I file devono essere numerati in ordine sequenziale: XXX00002.jpg, XXX00003.jpg, ecc. Le dimensioni dell'immagine devono essere adatte alla risoluzione dello schermo LCD (480 x 272 pixel). Le immagini con dimensioni diverse verranno automaticamente tagliate nelle corrette proporzioni.

Per modificare il Salvaschermo:

1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Salvaschermo (Screen saver).
2. Usare la manopola destra per regolare la selezione. (Stop / Avvia/ Riproduci).
3. Premere quindi il pulsante ✓ per confermare.

Lingua

Per modificare la lingua:

1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Lingua (Language).
2. Usare la manopola destra per regolare la selezione.
3. Premere quindi il pulsante ✓ per confermare.

Volume

Utilizzare questa impostazione per regolare il volume dei segnali acustici emessi quando si accende/si spegne il dispositivo, quando il robot raggiunge la temperatura desiderata o quando il tempo impostato è trascorso.
Per modificare il volume:

1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Volume (Volume).
2. Usare la manopola destra per regolare la selezione.
3. Premere quindi il pulsante ✓ per confermare.

Presentazione

Utilizzare questa impostazione per personalizzare la visualizzazione delle immagini in modalità Salvaschermo.
Per modificare Presentazione:

1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Presentazione (Slide show).
2. Usare la manopola destra per regolare la selezione.
3. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione.

Modalità promozione

Questa modalità fornisce un ulteriore strumento di vendita ai rivenditori. Infatti, visualizza sullo schermo LCD le informazioni sul prodotto salvate nella cartella „996PROMT“.

Selezionando questa modalità si disattivano tutte le altre funzioni del prodotto. Per uscire dalla modalità promozione, premere contemporaneamente MENU e i due pulsanti esterni per circa 10 sec.



Per ragioni di sicurezza, quando espone il robot nel negozio rimuovere le lame in acciaio inox.

Per attivare la modalità promozione:

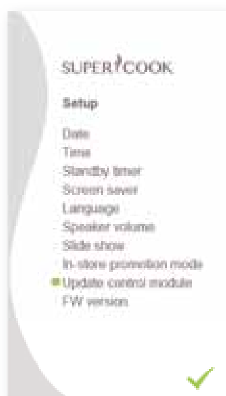


1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare la modalità promozione (In-store promotion mode).
2. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione accesa/ spenta.
3. Per uscire dalla modalità promozione, premere contemporaneamente MENU e i due pulsanti esterni per circa 10 sec.

Aggiornamento dell'unità di controllo "Yumi"

Utilizzare questa impostazione per aggiornare il firmware dell'unità di controllo "Yumi". A tal fine, scaricare il firmware aggiornato da www.supercook.it. Estrarre il firmware dal file compresso e copiarlo nella directory principale della scheda SD.

Per modificare il firmware:



1. Inserire la scheda SD nell'unità di controllo:
2. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Aggiornamento dell'unità di controllo (Update control module).
3. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione.
4. Seguire le istruzioni sullo schermo.

   Dopo l'aggiornamento accendere e spegnere il robot e il nuovo firmware apparirà come descritto di seguito.

Versione del firmware

Questa impostazione consente di visualizzare la versione del firmware in uso, il numero di serie del dispositivo o un codice QR. Maggiori informazioni sulla versione di firmware in uso si trovano sul sito www.supercook.it. Per tutte le richieste di assistenza e per registrare il prodotto sul sito è necessario il numero di serie.

Visualizzazione delle informazioni sul firmware:



1. Nel menu Impostazioni, spostarsi con i pulsanti ▼ ▲ e selezionare Versione FW (FW version).
2. Utilizzare il pulsante ✓ per tornare alla modalità Impostazioni (Setup menu).

Raccolta ricette

Il menu Raccolta ricette contiene il ricettario digitale, da utilizzare come guida. Contiene tutte le categorie di ricette, tutte le ricette con le singole istruzioni. Le categorie sono organizzate in modo da facilitare l'individuazione di una ricetta.

Su una scheda SD possono essere memorizzate fino a 895 ricette, se la memoria è di 1 GB e le ricette in una sola lingua. In media, una ricetta occupa circa 1 MB per lingua. Nella dotazione standard viene fornita una scheda SD da 1 GB. Per memorizzare la quantità massima di 895 ricette, in diverse lingue, dal sito www.supercook.it, è necessaria una scheda SD con una capacità maggiore.

Categorie di ricette

1. Aperitivi
2. Zuppe
3. Piatti di pesce e carne
4. Piatti vegetariani
5. Contorni
6. Pietanze per bambini
7. Salse
8. Condimenti
9. Preparazioni al forno
10. Dessert
11. Bevande
12. Cibo per gli animali domestici

Per selezionare una ricetta da visualizzare:

1.

1. Utilizzare ▼ ▲ per spostarsi nel menu Raccolta ricette (Recipe collection).
2. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione.

2.

3. Un cerchio ◯ indica la categoria in uso.
4. Utilizzare ▼ ▲ per spostarsi e selezionare la categoria desiderata.
5. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione.
6. O premere ⏻ se si desidera spegnere l'unità di controllo.

3.

7. Utilizzare il pulsante ★ per aggiungere la ricetta a quelle preferite.
8. Utilizzare ◀ ▶ per spostarsi all'interno della categoria selezionata e visualizzare le diverse ricette.
9. Premere il tasto ✓ per confermare la selezione.

4.

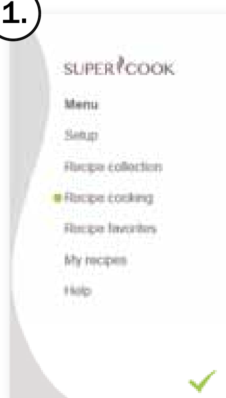
10. Utilizzare ◀ ▶ per spostarsi fra le pagine della ricetta.
11. Utilizzare ⏻ per spegnere l'unità di controllo.
12. Utilizzare il pulsante MENU per uscire da Raccolta ricette.

Cottura ricette

In questo menu è possibile iniziare ad adoperare il robot da cucina. È possibile sia seguire i tempi, le velocità e le temperature di lavorazione preimpostati sia regolarli manualmente.

Per iniziare a cucinare:

1.



1. Utilizzare per spostarsi fra le opzioni del menu Cottura ricette (Recipe cooking).
2. Premere il pulsante per confermare la selezione.

2.



3. Un cerchio indica la categoria in uso.
4. Utilizzare per spostarsi e selezionare la ricetta desiderata.
5. Premere il pulsante per confermare la selezione.

3.



6. Utilizzare il pulsante per aggiungere la ricetta a quelle preferite.
7. Utilizzare per spostarsi all'interno della categoria selezionata e visualizzare le diverse ricette.
8. Una volta scelta una ricetta, confermare premendo .

4.



9. Utilizzare per avviare il procedimento con le impostazioni predefinite.
10. Premere il pulsante per mettere in pausa le impostazioni in uso. (Apparirà una volta avviato il procedimento.
11. Vedere il punto 9).Usare e per regolare manualmente il tempo preimpostato.
12. Utilizzare la manopola sinistra per regolare manualmente la temperatura preimpostata.
13. Utilizzare la manopola destra per regolare manualmente la velocità preimpostata.

5.



14. Premendo la velocità aumenta per un breve periodo di tempo (Turbo).
15. Utilizzare per tornare al punto precedente, ma solo quando non è ancora avviata la cottura.

6.



16. Questo promemoria appare dopo che l'80% del tempo di lavorazione preimpostato è trascorso.
17. Premere per terminare la fase e aggiungere ingredienti. Alla fine della fase il calore si spegne automaticamente. Il motore va avanti, a seconda della lunghezza del processo di cottura.

7.



18. A questo punto è possibile utilizzare il pulsante ••• per prolungare il procedimento in corso con le nuove impostazioni selezionate.

o

8.



19. Utilizzare ▶ per avanzare nella ricetta.

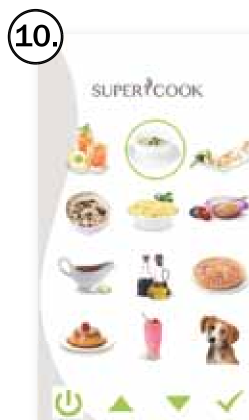
9.



20. Se si desidera prolungare manualmente il procedimento, come descritto al punto 18, apparirà l'immagine a sinistra. Una volta terminate le impostazioni, il robot torna al punto 19 ed è possibile andare avanti.

Ciò avviene alla fine di ogni fase.

10.



21. In caso di assenza di comandi, alla fine del giro e trascorso il tempo di sicurezza il motore si spegne.
22. Viene visualizzata l'immagine mostrata a sinistra.
23. Premere e tornare indietro al passo successivo nella ricetta già avviata.Utilizzare il pulsante per uscire dalla modalità Cottura ricette.

Impostazioni di sicurezza del robot da cucina fra le opzioni del menu: Cottura ricette, Ricette preferite e Le mie ricette

Impostazioni pre-programmate

Quando è trascorso l'80% del tempo pre-programmato (20% rimanente), sullo schermo appare la nota "Questa fase sta per concludere". Per esempio, se il tempo di lavorazione è 5 min, quando mancherà 1 min il robot emetterà un segnale acustico.

A questo punto, in mancanza di nuove regolazioni delle impostazioni, il calore si spegnerà e il robot continuerà a funzionare per i successivi 1-5 min, a seconda della lunghezza della fase. Ciò serve ad evitare, ove possibile, che il cibo si attacchi al contenitore. Una volta trascorso questo tempo, il robot uscirà automaticamente dalla ricetta e tornerà alla panoramica delle categorie. A questo punto, è possibile utilizzare il pulsante per tornare al passo successivo della ricetta o interrompere completamente il processo di cottura con il pulsante .

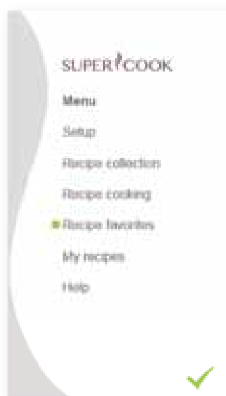


Se si regola manualmente il tempo di lavorazione pre-programmato ignorando l'avviso (20% del tempo preimpostato rimanente), il messaggio "Questa fase sta per concludere" non apparirà. Tuttavia, entreranno in funzione altri meccanismi di sicurezza, come descritto precedentemente. Il calore si spegnerà al termine del tempo di lavorazione. Il motore si arresterà dopo un periodo di tempo definito.

Ricette preferite

In questo menu si trovano le proprie ricette preferite. Per avviare il processo di cottura dal menu Ricette preferite, seguire le istruzioni contenute alla voce Cottura ricette

Arrivare alla selezione delle ricette preferite.

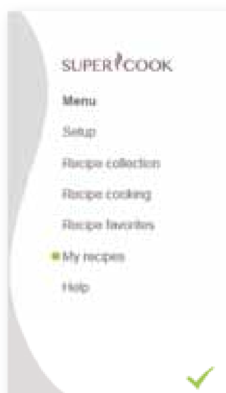


1. Utilizzare ▼ ▲ per spostarsi nel menu Ricette preferite (Recipe favorites).
2. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione.

Le mie ricette

Basta raccolte di ricette su foglietti di carta, ritagliate da giornali o scaricate da Internet. Questo robot da cucina è il vostro ricettario personale. Consente infatti di creare, cuocere, gustare e raccogliere le proprie ricette. Scoprite come su www.supercook.it.

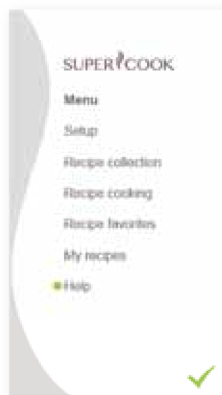
Per avviare il processo di cottura dal menu Le mie ricette, seguire le istruzioni contenute in Cottura ricette.



1. Utilizzare ▼ ▲ per spostarsi fra le opzioni del menu Le mie ricette (My recipes).
2. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione.
3. Selezionare la categoria e seguire le istruzioni, come descritto in Cottura ricette (Recipe cooking).

Aiuto

Questa opzione di menu fornisce spiegazioni sui simboli impiegati nell'unità di controllo "Yumi".



1. Utilizzare ▼ ▲ per spostarsi nel menu Aiuto (Help).
2. Premere il pulsante ✓ per confermare la selezione.

Istruzioni importanti prima di iniziare

1. Utilizzare sempre il robot da cucina multifunzione su una superficie piana, pulita, stabile e che non emetta calore.
2. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
3. Pulire tutti gli accessori.
4. Non inserire mai le mani nel robot da cucina multifunzione mentre è in funzione.
5. Accertarsi che le guarnizioni impiegate siano sempre pulite e integre.
6. Il robot da cucina è dotato di un meccanismo di sicurezza interno. Nel caso in cui il recipiente in acciaio inox non sia chiuso correttamente, il dispositivo non entrerà in funzione.
7. Scollegare il robot da cucina dall'alimentazione:
   a. in caso di danni o malfunzionamenti del dispositivo
   b. in caso di caduta del dispositivo.
   c. in caso di danni visibili ai componenti o di mancanza di aliment-azione di rete.
8. Non lasciare incustodito il robot da cucina.
9. Utilizzare solo gli accessori consigliati da plawa.

Pulizia

1. Pulire il robot da cucina prima di utilizzarlo per la prima volta e dopo ogni uso, e pulire tutti i componenti e gli accessori che entrano in contatto con gli alimenti. **Accertarsi che il robot da cucina sia completamente freddo prima di iniziare le operazioni di pulizia.**
2. Prima di effettuare la pulizia, scollegare la spina dalla presa dell'alimentazione di rete.
3. I contatti presenti sotto al recipiente in acciaio inox devono essere mantenuti puliti e asciutti.
4. Le lame in acciaio inox sono molto affilate! Prestare attenzione durante le operazioni di montaggio e smontaggio.
5. Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
6. Dopo ogni utilizzo, per prevenire la presenza di germi, pulire il robot e le guarnizioni.
7. Utilizzare un panno morbido e leggermente inumidito per pulire il recipiente in acciaio inox del robot da cucina.
8. Non utilizzare mai detergenti abrasivi o caustici. Potrebbero danneggiare la superficie.
9. Eventuali macchie sugli accessori di plastica conseguenti all'utilizzo di carote, pomodori o spezie presenti nel curry sono normali. Tali macchie possono essere eliminate strofinando la parte con un panno imbevuto d'olio. Sciacquare quindi rapidamente con acqua calda, poi con acqua fredda e poco detersivo.

Specifiche tecniche

Robot da cucina SUPERCOOK	
Consumo elettrico Cottura Mescolatura	 1000 Watt 500 Watt
Capacità	2 litri
Temperatura minima	40 °C
Temperatura massima	130 °C
Velocità	10 + turbo
Velocità massima di mescolatura	20.000 rpm
Segnali acustici	Si
Tensione di rete/Frequenza	230 V~50 Hz
Unità di controllo Connessione Schermo LCD dell'unità di controllo	 5 V dalla presa alla spina 4.3“
Scheda di memoria Capacità di memoria (inclusa)	 1 GB -> 32 GB
Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) (opzionale) Dimensioni	circa 23,1 x 19,2 cm (circa le dimensioni di un foglio A4)

Data la sua crescita continua, il produttore si riserva il diritto di modificare il prodotto, inclusi gli accessori, l'imballaggio, le istruzioni e il ricettario, in qualsiasi momento, senza autorizzazione preventiva.

Assistenza e servizio clienti

Si necessita di assistenza? Per ulteriori questioni, visitare il sito www.supercook.it, contattare la nostra hotline o consultare il rivenditore da cui è stato acquistato il robot da cucina multifunzione.

Numero Verde & Riparazioni (EU):
00800 75292 100

(numero gratuito da tutte le linee fisse)

Assistenza online /Contatti internazionali:
Internet: www.supercook.it
E-mail: support@supercook.de

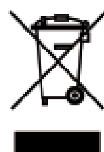
In caso di restituzione del prodotto, sarà necessario un numero RMA (Return Merchandise Authorization), che deve essere scritto chiaramente sulla confezione. Ulteriori informazioni sulla restituzione della merce sono disponibili telefonicamente presso le nostre linee di assistenza o alla voce „Service & Support“ (“Assistenza & Supporto”) sul sito SUPERCOOK.

Produttore
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Germany

Copyright

Smaltimento dei dispositivi elettronici usati

Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il dispositivo non deve essere smaltito fra i normali rifiuti domestici, ma portato a un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità governative locali, gli enti preposti a tale servizio o il negozio in cui si è acquistato il dispositivo.



Dichiarazione di conformità

Si conferma che questo specifico prodotto è conforme alle Direttive
LVD 2009/95/EC, EMC 2004/108/EC e RoHS 2011/65/EU
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008



Manual do utilizador SUPERCOOK

Português

Conteúdo

Introdução

Obrigado por adquirir a máquina de cozinha SUPERCOOK. Leia o manual do utilizador cuidadosamente e guarde-o num lugar seguro de modo a poder consultá-lo mais tarde. Esperamos que goste de utilizar a máquina de cozinha e que ela produza bons resultados.

Exemplos de utilização da máquina de cozinha multifuncional:
- Fazer puré de fruta, legumes, molhos e sopas
- Misturar batidos e cocktails.
- Pulverizar açúcar e pimentões secos
- Moer amêndoas e avelãs
- Ralar fruta e legumes
- Picar cebolas e nozes
- Usar o agitador para emulsionar maionese e cremes
- Ralar queijo, migalhas de pão e batatas
- Misturar massas leves, merengues e chantili
- Amassar fermento e massa de pão
- Aquecer, fritar ou cozer a temperaturas de 40 a 130 °C.
- Cozinhar a vapor no tabuleiro de vapor Vapore ou no cesto de cozedura

Instruções do produto e de segurança

Leia as seguintes instruções importantes com cuidado antes de utilizar pela primeira vez a máquina de cozinha multifuncional:
1. Antes de começar: Retire da caixa a máquina de cozinha e todos os acessórios.
2. Não utilize a máquina de cozinha em superfícies molhadas ou húmidas.
3. De modo a garantir uma utilização segura da máquina de cozinha, deverá ligá-la à rede elétrica através de uma tomada padrão de 3 pinos. Verifique que o seu sistema elétrico está em conformidade com a informação de energia e tensão presente na etiqueta de classificação da máquina de cozinha. Ligações incorretas fazem caducar a garantia.
4. Com todos os dispositivos elétricos, há o risco de eletrocussão que pode causar ferimentos ou até mesmo a morte. É portanto importante respeitar sempre as instruções de segurança.
5. A plawa ou o distribuidor não aceitam qualquer responsabilidade por danos causados como resultado de alimentação elétrica insuficiente ou instalação incorreta no edifício. Se tiver qualquer dúvida, consulte um eletricista qualificado.
6. Mantenha o material de embalagem, especialmente películas de embalagem, sacos e poliestireno, fora do alcance das crianças.
7. Quando utilizada pela primeira vez, pode aparecer algum cheiro. Isto não é perigoso.
8. Não mergulhe na água a máquina de cozinha, a unidade de controlo ou o cabo de alimentação.
9. Nunca cubra a máquina de cozinha com toalhas de chá, panos, etc..
10. Mantenha o dispositivo suficientemente afastado de outras fontes de calor, tais como placas, a fim de evitar danos no mesmo.
11. Esta máquina de cozinha não é um brinquedo e deve ser mantida fora do alcance das crianças.
12. Coloque o cabo de tal forma que ele não fique esmagado ou dobrado ou esteja em contacto com superfícies quentes.
13. Se estiver a utilizar uma extensão:
    a. o cabo deve estar ligado à terra
    b. tome todas as precauções necessárias para garantir que não se tropece no cabo.
14. Nunca permita que o cabo de alimentação balance livremente e nunca o desligue puxando o cabo; puxe sempre pela ficha.
15. Não utilize a máquina de cozinha:
    a. se o cabo ou a ficha estiverem danificados
    b. se não estiver a funcionar corretamente, se a máquina de cozinha caiu ou mostrar sinais exteriores de danos.
16. Não mova a máquina de cozinha enquanto ela estiver a trabalhar.
17. Esta máquina de cozinha foi concebida exclusivamente para uso doméstico e em interiores.
18. Nunca tente reparar a máquina de cozinha você mesmo. Não substitua ou modifique o cabo elétrico, a fonte de alimentação ou outros componentes. Consulte sempre um técnico autorizado ou a linha direta.
19. Se a unidade não funcionar corretamente ou estiver danificada, desligue-a da rede elétrica.
20. A plawa ou o distribuidor não aceitam qualquer responsabilidade por danos causados como resultado de uso impróprio ou incorreto da máquina de cozinha.
21. A máquina de cozinha não é uma fritadeira. Sob nenhuma circunstância deve tentar fritar alimentos na máquina de cozinha.
22. Não insira objetos nos orifícios do dispositivo.
23. Desligue a máquina de cozinha da rede elétrica:
    a. ao limpar
    b. quando não está em utilização
    c. no caso de uma falha de energia.
24. Pessoas com pouca experiência ou conhecimento no manuseio destes dispositivos, pessoas com capacidades físicas, psicológicas, mentais e sensoriais limitadas, e crianças, só devem utilizar a máquina de cozinha sob a supervisão ou instrução de uma pessoa que possa aceitar a responsabilidade pela segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com a máquina de cozinha.
25. Esta máquina de cozinha foi concebida para uso doméstico e similar como, por exemplo:
    - em cozinhas de empregados em lojas, escritórios e outras áreas comerciais
    - em propriedades agrícolas
    - por clientes em hotéis, motéis e outros alojamentos
    - em pensões

Cuidados

Manuseie a máquina de cozinha e acessórios com cuidado. As recomendações a seguir ajudarão a manter a sua garantia e asseguram que todas as reivindicações sob garantia são válidas.
1. Desligue a máquina de cozinha se não tenciona utilizá-la por um período prolongado.
2. Deixe a máquina de cozinha arrefecer completamente antes de a limpar.
3. Limpe todos os componentes e acessórios que entraram em contacto com os alimentos.
4. Utilize um pano macio, ligeiramente humedecido, para limpar a cavidade do recipiente da máquina de cozinha.
5. Os contactos debaixo do recipiente devem ser mantidos limpos e secos.
6. Todos os acessórios podem ser lavados em máquinas de lavar louça.
7. Para evitar a acumulação de germes, limpe a máquina de cozinha e os anéis de vedação após cada utilização.
8. Nunca utilize detergentes abrasivos ou adstringentes.
9. Quaisquer marcas de calcário podem ser retiradas com vinagre.
10. É normal ocorrer alguma descoloração nos acessórios de plástico devido ao betacaroteno das cenouras ou tomates ou especiarias com caril. Pode reduzir ligeiramente a descoloração humedecendo um pano com óleo de cozinha e esfregando a área com cuidado. Depois enxague rapidamente com água quente, depois com água fria e um pouco de detergente de lavagem líquido.
11. Utilize a máquina de cozinha apenas como descrito nestas instruções de utilização.

Utilização destas instruções de utilização



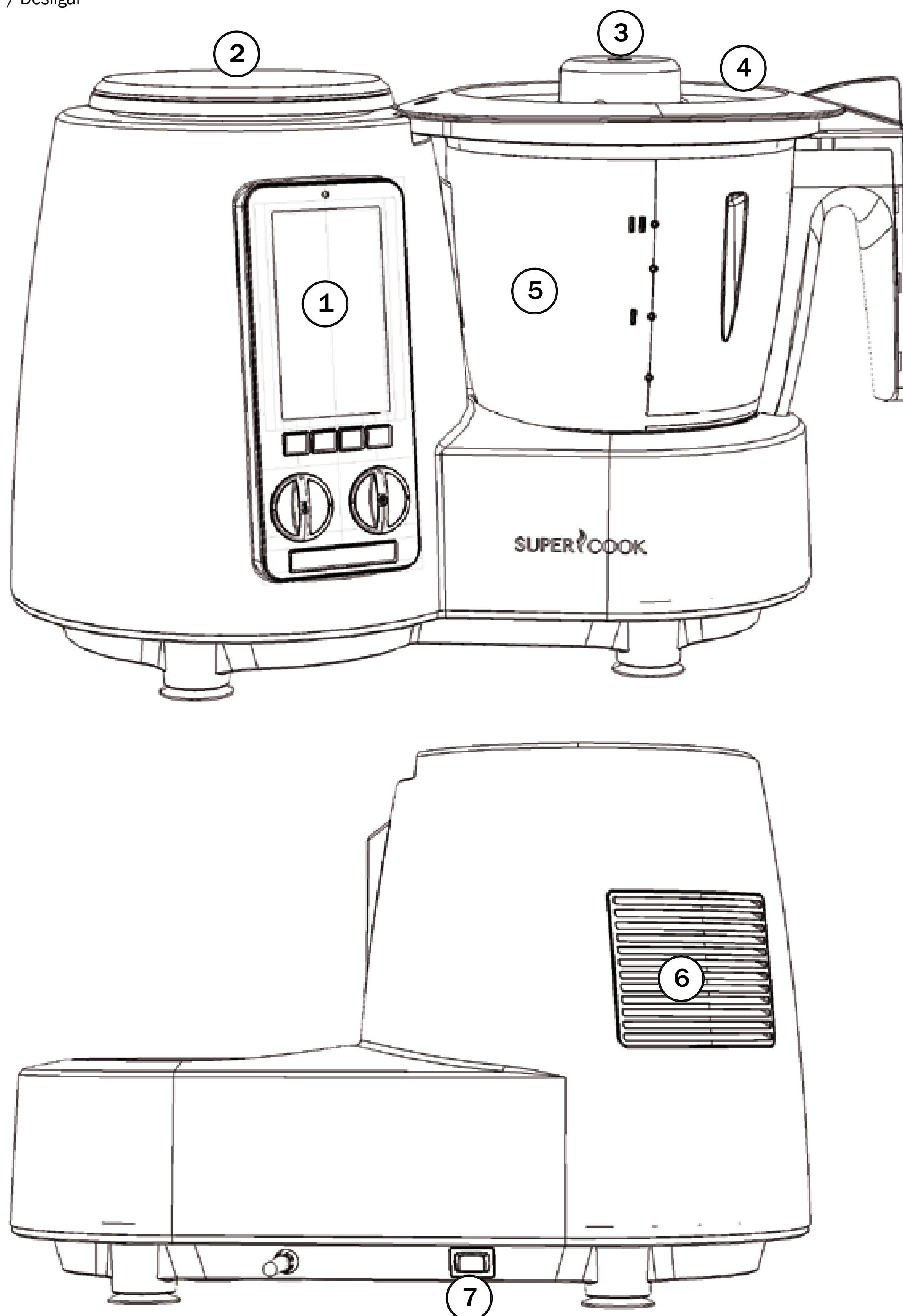
Este símbolo indica avisos que deve ler antes da utilização.

Mensagens do ecrã e de erro

Símbolo / Questão / Descrição do erro	Explicação	Solução
	O recipiente não está vedado corretamente ou o interruptor de segurança não está a funcionar.	Verifique novamente a vedação.
	A máquina de cozinha tem um erro no circuito elétrico.	Contacte o seu centro de assistência local. Pode encontrar o número de telefone em www.supercook.me ou nas instruções.
	O motor está sobrecarregado.	Desligue a máquina de cozinha e espere alguns minutos até que o motor arrefeça.
A máquina de cozinha para quando o batedor de varas é utilizado.	A máquina de cozinha tem um sistema de controlo especial. A velocidade pode variar e a rotação é interrompida a intervalos de 2 segundos. Isto significa que a máquina de cozinha começa a fazer um barulho invulgar. Isto é normal. Este barulho significa que a velocidade da faca está a ser ajustada para evitar o sobreaquecimento do motor.	Retire parte da mistura ou aumente a velocidade até um máximo de 3.
A velocidade é irregular ou o motor está a prender.		Aumente a velocidade de 1 para 2 ou de 2 para 3.
A faca está a trabalhar muito lentamente ao preparar massa.	Verifique que não excedeu o máximo de 500 g de farinha.	Retire parte da mistura do recipiente.
Está a sair fumo da máquina de cozinha.	O motor está a sobreaquecer. Verifique o nível máximo de enchimento.	Retire parte da mistura do recipiente. Deixe a máquina de cozinha arrefecer durante cerca de 20 minutos.
A máquina de cozinha não funciona com a definição de temperatura e a velocidade definida para 5.	A temperatura apenas pode ser definida para velocidades de 1 a 4.	Mude a definição de velocidade para uma de 1 a 4.
É difícil encaixar o recipiente.	Posicionar o recipiente fica mais fácil com o uso, uma vez que a selo de silicone altera-se em função do calor e humidade, ao formar uma vedação.	Esfregue um pouco de óleo de cozinha no selo de silicone ou humedeça-o.
Comprei uma máquina de cozinha já usada? A base do recipiente apresenta marcas e humidade residual na entrega.	Todas as unidades da máquina de cozinha são testadas antes da entrega. O recipiente é cheio com água e levado à ebulição. Tal como numa máquina de lavar loiça, humidade residual pode permanecer. Estes resíduos podem resultar em marcas ligeiras mas perfeitamente seguras na base do recipiente.	Para retirar as marcas, utilize um limpador inoxidável convencional, como o Sidol da Henkel.
Faz barulho na primeira utilização ou sob forte carga.	Na primeira utilização ou sob forte carga, o motor pode aquecer e fazer barulhos estranhos. Tal como em qualquer motor elétrico, por exemplo, numa via-férrea modelo ou numa autoestrada modelo, o motor utiliza escovas que precisam de ser "estreadas" para começar. Não se preocupe com os ruídos.	Deixe a máquina de cozinha arrefecer depois de ter estado a trabalhar muito, por exemplo, a amassar massa firme. A máquina de cozinha estará de novo completamente operacional depois de arrefecer.
Sinal sonoro.	A unidade faz um bip para o avisar que a máquina de cozinha alcançou a temperatura certa.	O sinal sonoro também indica que o tempo pré-definido terminou.

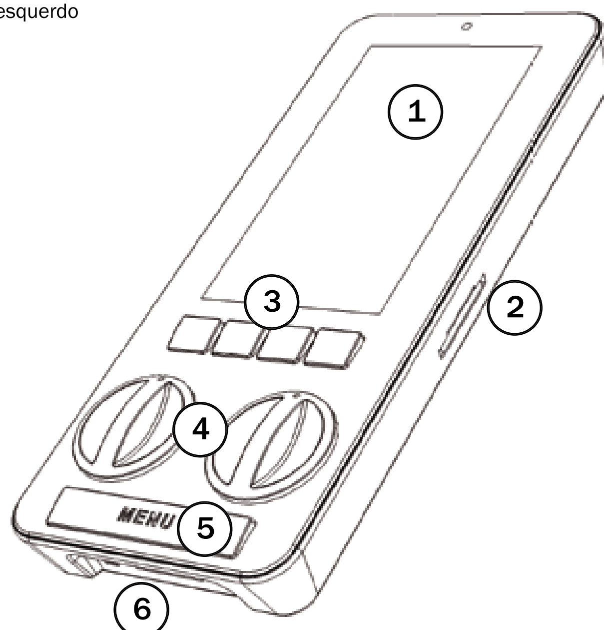
Visão geral das vistas dianteira e traseira da máquina de cozinha

1. Unidade de controlo “Yumi”
2. Balança de cozinha Libra (acessório opcional)
3. Copo de medida
4. Tampa
5. Recipiente
6. Abertura de ventilação
7. Botão Ligar / Desligar



Visão geral da unidade de controlo “Yumi”

1. Ecrã LCD
2. 4 botões de controlo
3. Botões rotativos direito e esquerdo
4. Botão MENU
5. Ranhura para cartões SD
6. Encaixe



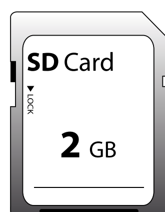
Acessórios


Cesto de cozedura


Copo de medida, Tampa, Faca, Recipiente


Batedor de varas


Espátula



Cartão SD

Acessórios opcionais

- Balança digital de cozinha SUPERCOOK Libra
- Tabuleiro de vapor SUPERCOOK Vapore, modelos em plástico ou porcelana / vidro

Consulte o seu revendedor local ou visite www.supercook.me se tiver questões sobre acessórios adicionais.

Os primeiros passos

Símbolos gerais		Significado
	Calendário *	Define a data e o formato da data
	Idioma *	Seleciona o idioma desejado. * Só é necessário quando liga pela primeira vez ou depois da bateria ser substituída pelo serviço de assistência.
	Confirmar	Confirma a seleção
	Voltar	Volta para trás
	Seguinte	Anda para a frente
	Reproduzir	Controla a reprodução
	Mais	Aumenta o tempo de cozedura
	Menos	Diminui o tempo de cozedura
	Baixo	Navegação: Para baixo ou para o lado
	Cima	Navegação: Para cima ou para o lado
	Ligar / Desligar	Liga ou desliga a unidade de controlo
	Sair	Sai do processo de cozedura por razões de segurança
	Pausar	O processo é pausado, as definições são mantidas
	Favoritas	Premir este símbolo guarda a receita selecionada no menu Favoritas.
	Parar	Para o processo.
	Velocidade	Níveis de velocidade: 1 a 10 e função turbo
	Tempo	• Tempo de cozedura ou de processo: 1 segundo até o máximo de 60 minutos • Quando inicia a função, o relógio conta para trás, com o tempo selecionado mostrado no ecrã em minutos e segundos, com um símbolo de relógio. • O tempo de cozedura ou do processo pode ser ajustado a qualquer momento. • Para iniciar o processamento, necessita de definir o tempo.
	Temperatura	• A temperatura inicia a 40 °C e pode ser ajustada até o máximo de 130 °C, em incrementos de 5 °C. • A unidade dá um bip para o avisar que a temperatura certa foi atingida. • Este símbolo pisca durante alguns segundos assim que a máquina de cozinha atingir a temperatura definida. • Se está a preparar alimentos acima de 50 °C, deve evitar utilizar o botão Turbo. • Temperaturas superiores a 100 °C são apropriadas para cozinhar a vapor, fritar e ferver.
	Mais	Continue a cozinhar manualmente depois de uma etapa de receitar estar completa.
	Anterior	Volta atrás uma etapa de receita numa sequência de receita (Cozinhar receitas)
	Reiniciar	Reinicia o processo de cozedura na próxima etapa após parar o programa, por razões de segurança.
	Aviso	Aviso - observe!

Preparação



Recipiente

1. O recipiente tem uma capacidade de 2 litros e uma útil escala de medição no lado de dentro e de fora.
2. Assim que a faca esteja devidamente encaixada no recipiente, coloque o recipiente na cavidade na máquina de cozinha. De seguida, pressione o recipiente para baixo com cuidado, até que envolva a engrenagem e os contactos.



1. Não encha o recipiente acima do nível máximo de 2 litros. De outro modo, não pode ser garantida uma utilização segura e a qualidade final dos seus pratos pode estar comprometida.
2. Quando retirar o recipiente da máquina de cozinha, certifique-se de que não derrama o conteúdo. Se o conteúdo estiver quente, pode queimar-se.
3. Se o recipiente não se envolver imediatamente com a engrenagem da máquina de cozinha, gire com cuidado a cabeça da faca.



Faca

1. Na entrega, a faca está encaixada no recipiente.
2. Para retirar a faca, coloque o recipiente numa posição vertical. Empurre a alavanca para baixo no sentido contrário dos ponteiros do relógio para libertar a faca. (ver Figura 1)
3. Para inserir a faca, coloque-a em posição e empurre a alavanca para cima no sentido dos ponteiros do relógio. (ver Figura 2)



1. A faca é muito afiada! Tenha muito cuidado ao encaixá-la e retirá-la.
2. Assegure-se que o anel de vedação está devidamente encaixado no rolamento da faca. Se o anel de vedação não estiver encaixado, o conteúdo do recipiente pode verter e danificar a máquina de cozinha.
3. Ao adicionar alimentos, garanta que a faca não fica bloqueada.
4. Deixe a faca arrefecer completamente após cada processo de cozedura, antes de a retirar.
5. A quantidade máxima de processamento é de 500 g de farinha numa massa de pão firme.



Fig. 1



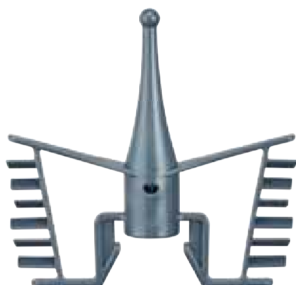
Fig. 2



Cesto de cozedura

1. O cesto de cozedura é utilizado para cozinhar a vapor pequenas quantidades de alimentos e encaixa diretamente no recipiente.
2. Existe uma reentrância no lado que faz com que seja fácil de retirar o cesto de cozedura com a ajuda da espátula.

Preparação

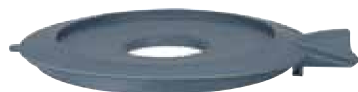


Batedor de varas

1. O batedor de varas é colocado sobre a faca com uma ligeira resistência.
2. O batedor de varas é perfeito para fazer, por exemplo, sobremesas cremosas, merengues e chantili.
3. O batedor de varas apenas pode utilizado nas velocidades 1 a 4.

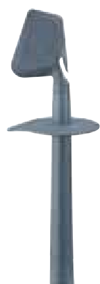


1. O batedor de varas não deve ser utilizado em conjunção com o botão turbo.
2. Ao adicionar alimentos, garanta que o batedor de varas não fique bloqueado.
3. O batedor de varas não é apropriado para amassar massa firme. Utilize a faca para amassar, por exemplo, massa de pão ou piza.
4. O batedor de varas não deve ser utilizado em conjunção com a espátula.



Tampa

1. O anel de vedação deve ser encaixado na tampa para evitar potenciais derrames.
2. Coloque a tampa na diagonal na parte superior do recipiente.
3. Gire a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até que o entalhe na base da parte da frente da tampa encaixe na devida ranhura na máquina de cozinha.
4. A máquina de cozinha apenas pode ser ligada se a tampa estiver corretamente colocada.
5. A tampa tem uma abertura superior para facilitar a adição de ingredientes extra.



Espátula

1. Utilize este acessório para retirar ou misturar ingredientes.
2. A espátula foi concebida de modo a não entrar em contacto com a faca quando se adicionam ingredientes através da abertura superior.



Copo de medida

1. O copo de medida tem a capacidade de 100 ml e é amovível.
   a. Isto torna mais fácil acrescentar ingredientes adicionais.
   b. A temperatura é mantida assim que o copo de medida está sobre a tampa.
   c. Isto controla a saída de vapor.



1. Retire o copo de medida apenas nas velocidades 1 a 3. De outro modo, os ingredientes podem saltar para fora e pode queimar-se.
2. Se estiver a usar uma velocidade superior, segure firmemente o copo de medida para evitar derrames.



Visão geral do tabuleiro de vapor Vapore
1. Cobertura
2. Tabuleiro de vapor plano
3. Tabuleiro de vapor profundo
4. Coletor de condensação para recolher líquidos

Tabuleiro de vapor Vapore (acessório opcional)

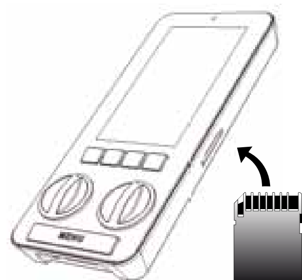
O tabuleiro de vapor Vapore é utilizado para cozer os alimentos delicadamente, preservando as suas vitaminas. Cozer a vapor é uma das formas mais saudáveis de cozinhar.

Benefícios de cozinhar a vapor
1. As vitaminas e os nutrientes são preservados
2. Poupa tempo pois podem ser preparados diversos pratos ao mesmo tempo
3. Alimentos saudáveis, com pouco sal e gordura
4. Os alimentos retêm a água
5. Não há transferência de sabores

Utilizar o tabuleiro de vapor Vapore
1. Encha o recipiente com pelo menos 700 ml de água ou outro líquido fumegante, tal como caldo.
2. Lubrifique as taças de embutir de modo a que os alimentos não fiquem colados.
3. Coloque os ingredientes nos tabuleiros de vapor. Certifique-se que os alimentos que demoram mais a cozinhar são colocados no tabuleiro de vapor profundo. Deixe alguns dos buracos desimpedidos de modo a permitir que o vapor suba.
4. Coloque o tabuleiro de vapor Vapore diretamente sobre a tampa sem o copo de medida.
5. Verifique que os tabuleiros de vapor estão encaixados uns nos outros e que a tampa está devidamente encaixada de modo a que o vapor não possa fugir.

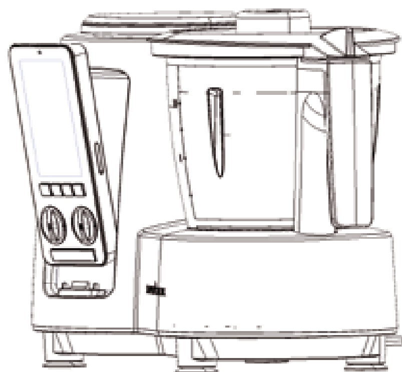


1. Ao manusear o tabuleiro de vapor Vapore, lembre-se que há vapor de água quente a sair dele e líquido no coletor de condensação. Aviso - risco de queimadura!
2. Segure nas taças de embutir apenas pelas asas.
3. Retire o coletor de condensação com cuidado.
4. O coletor de condensação é feito de plástico e resistente a temperaturas aproximadamente de 90 °C.
5. O tabuleiro de vapor Vapore não é apropriado para micro-ondas, fornos ou outras fontes de calor.



Inserir e retirar o cartão de memória

Insira o cartão SD fornecido na ranhura para cartões, na unidade de controlo “Yumi”. Certifique-se de que os contactos do cartão SD estão virados para cima. Empurre cuidadosamente o cartão SD até ouvir um clique. Para retirar o cartão SD, empurre o cartão até que seja ejetado e o possa retirar.



Ligar e desligar

Coloque a unidade de controlo “Yumi” na cavidade na máquina de cozinha. Prima o botão Ligar / Desligar (7) e a máquina de cozinha está pronta a utilizar.

Ligar a unidade de controlo pela primeira vez

Quando liga a unidade pela primeira vez, é-lhe pedido para definir a data / hora e o idioma do ecrã.

Mude as definições de calendário e idioma do seguinte modo:

1.

1. Utilize os botões ▼ ▲ para alternar entre calendário e idioma e os botões rotativos esquerdo e direito para ajustar as definições.
2. Confirme a sua definição premindo o botão ✓.

2.

3. Prima ou gire qualquer botão de controlo além do botão MENU. Isto leva-o para o modo de cozedura manual.
4. Utilize o botão rotativo esquerdo para definir a temperatura que deseja.
5. Utilize o botão rotativo direito para ajustar a velocidade.
6. Utilize os botões + e − para ajustar o tempo manualmente.
7. Premir o botão aumenta a velocidade por um curto período (Turbo).

Estrutura do menu

Prima o botão MENU para entrar no menu principal.

1. Utilize os botões ▼ ▲ para navegar através do menu.
2. O ponto ● indica a posição atual.
3. Confirme a sua seleção premindo o botão ✓.
4. Se necessário, feche o menu premindo o botão MENU.

Definições

Pode ajustar várias definições no menu secundário Configuração.

Data

Como alterar a data:

1. No menu Configuração, pode navegar com os botões ▼ ▲ e selecionar Data (Date).
2. Utilize o botão rotativo direito para ajustar a seleção. Utilize o botão rotativo esquerdo para alternar entre ano, mês e dia.
3. A seguir, prima o botão ✓ para confirmar.

Hora

Como alterar a hora:

1. No menu Configuração, pode navegar com os botões ▼ ▲ e selecionar Hora (Time).
2. Utilize o botão rotativo direito para ajustar a seleção. Utilize o botão rotativo esquerdo para alternar entre horas e minutos. Ao mesmo tempo, pode definir o formato da hora como 12 ou 24 horas.
3. A seguir, prima o botão ✓ para confirmar.

Temporizador de espera

O Temporizador de Espera permite-lhe definir o tempo passado o qual a máquina de cozinha muda automaticamente para o modo Espera. Depois de, por exemplo, 1 minuto no modo Espera, o ecrã desliga-se se não houver Proteção de ecrã ativa (ver Proteção de ecrã).
Como alterar o Temporizador de Espera:

1. No menu Configuração, pode navegar com os botões ▼ ▲ e selecionar Temporizador de Espera (Standby timer).
2. Utilize o botão rotativo direito para ajustar a seleção.
3. A seguir, prima o botão ✓ para confirmar.

Proteção de ecrã

A Proteção de ecrã é ativada em função do tempo selecionado no item do menu Temporizador de Espera. Pode utilizar um número qualquer de imagens personalizadas como Proteção de ecrã. Tenha atenção que apenas ficheiros de imagem podem ser utilizados. Guarde-as na pasta de sistema “995SAVER” no seu cartão SD. Necessitam de ser guardadas no seguinte formato, a fim de funcionar:

Exemplo: XXX00001.jpg
XXX = máximo de 3 caracteres
12345 = máximo de 5 dígitos
.jpg = formato de ficheiro

Os ficheiros necessitam de ser numerados em ordem sequencial: XXX00002.jpg, XXX00003.jpg, etc.. O tamanho da imagem deve coincidir com a resolução do ecrã LCD de 480 x 272 píxeis. As imagens que não são deste tamanho são automaticamente recortadas para as proporções corretas.

Como alterar a Proteção de ecrã:

1. No menu Configuração, pode navegar com os botões ▼ ▲ e selecionar Proteção de ecrã (Screen saver).
2. Utilize o botão rotativo direito para ajustar a seleção. (Parar / Reproduzir)
3. A seguir, prima o botão ✓ para confirmar.

Idioma

Como alterar o idioma:

1. No menu Configuração, pode navegar com os botões ▼ ▲ e selecionar Idioma (Language).
2. Utilize o botão rotativo direito para ajustar a seleção.
3. A seguir, prima o botão ✓ para confirmar.

Volume

Utilize esta definição para ajustar o volume dos bipes emitidos quando liga / desliga, quando o dispositivo alcança a temperatura ou quando o tempo acabou.
Como alterar o volume:

1. No menu Configuração, pode navegar com os botões ▼ ▲ e selecionar Volume.
2. Utilize o botão rotativo direito para ajustar a seleção.
3. A seguir, prima o botão ✓ para confirmar.

Apresentação de diapositivos

Utilize esta definição para personalizar a exibição de imagens no modo Proteção de ecrã.
Como ajustar a Apresentação de diapositivos:

1. No menu Configuração, pode navegar com os botões ▼ ▲ e selecionar Apresentação de diapositivos (Slide show).
2. Utilize o botão rotativo direito para ajustar a seleção.
3. Confirme a sua seleção premindo o botão ✓ .

Modo de promoção

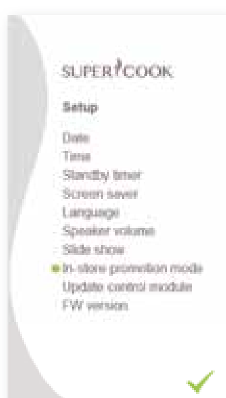
O modo de promoção oferece uma ferramenta adicional de marketing aos retalhistas. Isto mostra informações sobre o produto no ecrã LCD, guardadas na pasta de sistema “996PROMT”.

Se o modo de promoção está selecionado, todas as outras funções do dispositivo são desativadas. Para sair do modo de promoção, prima simultaneamente MENU e os dois botões exteriores durante 10 segundos.



Por razões de segurança, retire a faca ao exibir a máquina de cozinha na loja.

Como ativar o modo de promoção:



1. No menu Configuração, pode navegar com os botões e selecionar Modo de promoção (In-store promotion mode).
2. Confirme ou não a sua seleção premindo o botão .
3. Para sair do modo de promoção, prima simultaneamente MENU e os dois botões exteriores durante 10 segundos.

Atualizar a unidade de controlo “Yumi”

Utilize esta definição para atualizar o firmware da unidade de controlo “Yumi”. Para fazer isto, descarregue o mais recente firmware da máquina de cozinha a partir de www.supercook.me. Extraia o firmware do ficheiro comprimido e copie-o para o diretório de raiz do cartão SD:

Como alterar o firmware:



1. Insira o cartão SD na unidade de controlo:
2. No menu Configuração, pode navegar com os botões e selecionar Atualizar unidade de controlo (Update control module).
3. Confirme a sua seleção premindo o botão .
4. Siga as instruções no ecrã.

   LIGUE e DESLIGUE a máquina de cozinha. Depois da atualização, o novo firmware é apresentado como descrito em baixo.

Versão do firmware

Esta definição permite-lhe exibir a versão atual do firmware, o número de série do dispositivo ou um código QR. Mais informações sobre a versão atual do firmware podem ser encontradas em www.supercook.me. Necessita do número de série para todas as solicitações de assistência e para registar o produto em www.supercook.me.

Exibir a informação de firmware



1. No menu Configuração, pode navegar com os botões e selecionar Versão do firmware (FW version).
2. Utilize o botão para voltar ao menu Configuração.

Coletânea de receitas

O item do menu Coletânea de receitas é o seu livro de receitas digital, que pode utilizar como um livro de referência. Contém todas as categorias de receitas, todas as receitas e instruções individuais. As categorias foram criadas para ajudá-lo a encontrar rapidamente a receita que deseja.

Um cartão SD pode guardar um máximo de 895 receitas embora a memória seja maior que 1 GB. Em média, uma receita ocupa cerca de 1 MB por idioma. A máquina de cozinha vem com um cartão SD de 1 GB. Para guardar o número máximo de 895 receitas de www.supercook.me, em diversos idiomas, necessita de um cartão SD de maior capacidade.

Categorias de receitas

1.	Entradas
2.	Sopas
3.	Pratos principais de peixe e carne
4.	Pratos principais vegetarianos
5.	Acompanhamentos
6.	Comida para bebés
7.	Molhos
8.	Molhos para salada
9.	Confeitaria
10.	Sobremesas
11.	Bebidas mistas
12.	Comida para animais

Como selecionar uma receita para ver:

1. Utilize os botões ▼ ▲ para navegar através do menu Coletânea de receitas (Recipe collection).
2. Confirme a sua seleção premindo o botão ✓ .

3. O círculo ◯ indica a categoria atual.
4. Utilize os botões ▼ ▲ para navegar e selecionar a categoria que deseja.
5. Confirme a sua seleção de categoria premindo o botão ✓ .
6. Pode também premir o botão ⏻ se deseja desligar a unidade de controlo.

7. Utilize o botão ★ para adicionar a receita à sua seleção de favoritas.
8. Utilize os botões ◀ ▶ para navegar dentro da categoria selecionada e percorrer as diferentes receitas.
9. Utilize o botão ✓ para confirmar a sua seleção.

10. Utilize os botões ◀ ▶ para navegar através das páginas de receitas.
11. Utilize o botão ⏻ para desligar a unidade de controlo.
12. Utilize o botão MENU para sair da Coletânea de receitas.

Cozinhar receitas

Neste menu, pode começar a trabalhar com a máquina de cozinha. Pode seguir os tempos de processamento, velocidades e temperaturas pré-definidos ou ajustá-los manualmente você mesmo.

Como começar a cozinhar:

1.

1. Utilize os botões ▼ ▲ para navegar para a opção do menu Cozinhar receitas (Recipe cooking).
2. Confirme a sua seleção premindo o botão ✓ .

2.

3. Um círculo ◯ rindica a categoria atual.
4. Utilize os botões ▼ ▲ para navegar e selecionar a receita que deseja.
5. Confirme a sua seleção premindo o botão ✓ .

3.

6. Utilize o botão ★ para adicionar esta receita à sua seleção de favoritas.
7. Utilize os botões ◀ ▶ para navegar dentro da categoria selecionada e percorrer as diferentes receitas.
8. Uma vez escolhida uma receita, confirme a sua seleção premindo o botão ✓ .

4.

9. Utilize o botão ▶ para começar o processo com as definições padrão.
10. Utilize o botão ǁ para pausar a definição atual. (Aparece uma vez iniciado o processo. Ver passo 9).
11. Utilize os botões + − para ajustar manualmente o tempo pré-definido.
12. Utilize o botão rotativo esquerdo para ajustar manualmente a temperatura pré-definida.
13. Utilize o botão rotativo direito para ajustar manualmente a velocidade pré-definida.

5.

14. Premir o botão aumenta a velocidade por um curto período (Turbo).
15. Utilize o botão para andar para trás um passo, desde que o processo de cozedura não esteja ainda ativo.

6.

16. Esta chamada de atenção aparece depois de 80% do tempo de processamento pré-programado.
17. Prima o botão ǁ para terminar o passo e acrescentar ingredientes. O aquecimento desliga automaticamente no final do passo. O motor continua, dependendo de quão longo o processo de cozedura é.

7.



18. Tem agora a opção de usar o botão ••• para prolongar o processo atual com as novas definições que selecionou.

OU

8.



19. Prima o botão ▶ para continuar a percorrer a receita.

9.



20. Se deseja prolongar manualmente o processo como descrito no passo 18, aparece a imagem mostrada à esquerda. Uma vez percorridas as definições, a máquina de cozinha regressa ao passo 19 e pode continuar a percorrer os passos.

Este ciclo é repetido no final de cada passo.

10.



21. Se não fizer nada no final do ciclo e o tempo de segurança terminar, o motor desliga-se. Aparece a imagem mostrada à esquerda.
22. Prima o botão e reverta para o próximo passo na receita que já tenha começado.
23. Utilize o botão para sair do modo Cozinhar receitas.

Definições de segurança da máquina de cozinha nas opções do menu: Cozinhar receitas, Receitas favoritas e As minhas receitas

Definições pré-programadas

A nota "Este passo está prestes a terminar." aparece no ecrã passado 80% do tempo pré-programado (20% do tempo restante). Por exemplo, se o tempo de processamento é de 5 minutos, a máquina de cozinha faz um bip quando falta 1 minuto para terminar.

Se não ajustar mais nenhuma definição depois deste passo, o aquecimento desliga-se automaticamente e a máquina de cozinha continua a funcionar durante 1 a 5 minutos mais, dependendo de quão longo o passo da receita é. Isto impede que os alimentos fiquem pegados, quando há essa possibilidade. Depois deste tempo, a máquina de cozinha sai automaticamente da receita e reverte para a visão geral de categoria. Tem agora a opção de utilizar o botão para reverter para o próximo passo da receita ou parar completamente o processo de cozedura utilizando o botão .

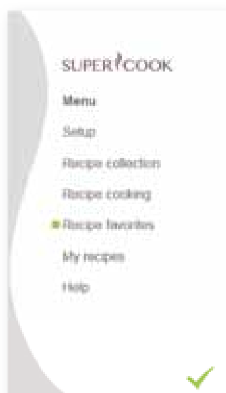


Se ajustar manualmente o tempo de processamento pré-programado da receita substituindo o aviso de segurança (20% de tempo pré-definido restante), então a mensagem "Este passo está prestes a terminar." não aparece. No entanto, os outros mecanismos de segurança, descritos em cima, estão ativos. O aquecimento desliga-se quando o tempo de processamento chegar ao fim. O motor para depois de um período definido.

Receitas favoritas

Neste menu, pode encontrar todas as suas receitas favoritas. Para começar o processo de cozedura no menu Receitas favoritas, siga a descrição em Cozinhar receitas.

Isto leva-o para a sua seleção de favoritas.

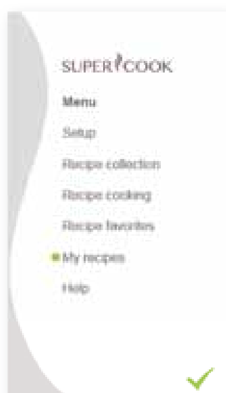


1. Utilize os botões ▼ ▲ para navegar através do menu Receitas favoritas (Recipe favorites).
2. Confirme a sua seleção premindo o botão ✓ .

As minhas receitas

Acabaram-se as coletâneas de receitas soltas, os recortes de jornais e as transferências da Internet. A máquina de cozinha é o seu livro de receitas pessoal. Pode criar, cozinhar, deleitar-se com, e colecionar as suas próprias receitas. Descubra como funciona em www.supercook.me.

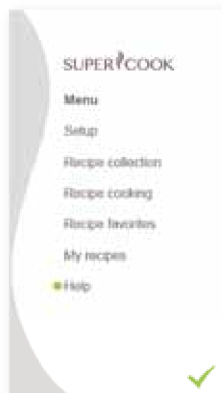
Para começar o processo de cozedura no menu As minhas receitas, siga a descrição em Cozinhar receitas.



1. Utilize os botões ▼ ▲ para navegar para a opção do menu As minhas receitas (My recipes).
2. Confirme a sua seleção premindo o botão ✓ .
3. Selecione a categoria e siga as instruções tal como descrito em Cozinhar receitas (Recipe cooking).

Ajuda

Esta opção do menu oferece esclarecimentos sobre os símbolos utilizados na unidade de controlo "Yumi".



1. Utilize os botões ▼ ▲ para navegar através do menu Ajuda (Help).
2. Confirme a sua seleção premindo o botão ✓ .

Instruções importantes antes de começar

1. Utilize sempre a máquina de cozinha multifuncional numa superfície plana que esteja limpa, seja estável, e não emita calor.
2. Retire todo o material de embalamento.
3. Limpe todos os acessórios.
4. Nunca coloque a sua mão na máquina de cozinha multifuncional enquanto ela está a girar.
5. Assegure-se que os anéis de vedação utilizados estão sempre limpos e não danificados.
6. A máquina de cozinha tem um mecanismo de segurança interno. Se o recipiente não estiver colocado corretamente na máquina de cozinha, ela não funcionará.
7. Desligue a máquina de cozinha da rede elétrica:
   a. se o dispositivo estiver danificado ou não funcionar corretamente
   b. se a máquina de cozinha caiu
   c. se os componentes estiverem visivelmente danificados ou a fonte de alimentação estiver defeituosa.
8. Não deixe a máquina de cozinha sem supervisão.
9. Apenas utilize os acessórios recomendados pela plawa.

Limpeza

1. Limpe a máquina de cozinha antes da primeira e após cada utilização, e limpe todos os componentes e acessórios que entrem em contacto com os alimentos. Certifique-se de que a máquina de cozinha arrefeceu completamente antes de a começar a limpar.
2. Retire a ficha da tomada antes de limpar.
3. Os contactos no fundo do recipiente também devem ser mantidos limpos e secos.
4. A faca é muito afiada! Como tal, tenha muito cuidado ao encaixá-la e retirá-la.
5. Todos os acessórios podem ser lavados em máquinas de lavar louça.
6. Para evitar a acumulação de germes, limpe a máquina de cozinha e os anéis de vedação após cada utilização.
7. Utilize um pano macio, ligeiramente humedecido, para limpar a cavidade para o recipiente da máquina de cozinha.
8. Não utilize quaisquer detergentes abrasivos ou adstringentes. Estes podem danificar a superfície.
9. É normal ocorrer alguma descoloração nos acessórios de plástico devido ao betacaroteno das cenouras ou tomates ou especiarias com caril. Pode reduzir ligeiramente a descoloração humedecendo um pano com óleo de cozinha e esfregando a área com cuidado. Enxague rapidamente com água quente, e depois com água fria e um pouco de detergente de lavagem líquido.

Especificações técnicas

Máquina de cozinha SUPERCOOK	
Consumo de energia: Cozinhar Misturar	 1.000 Watts 500 Watts
Capacidade	2 litros
Temperatura mínima	40 °C
Temperatura máxima	130 °C
Níveis de velocidade	10 + turbo
Velocidade de mistura	20.000 rpm
Bipes	Sim
Tensão de rede / Frequência	230 V~50 Hz
Unidade de controlo Ligação Ecrã LCD para a unidade de controlo	 Tomada de 5 V para ligar 4,3 polegadas
Cartão de memória Capacidade de memória	 1 GB -> 32 GB
Tabuleiro de vapor Vapore (opcional) Dimensões	 Aproximadamente 23,1 cm x 19,2 cm (quase tamanho A4)

Como parte integrante do nosso desenvolvimento adicional em curso, reservamos o direito de alterar o produto, incluindo os acessórios, a embalagem, as instruções e o livro de receitas, a qualquer altura, e sem aviso prévio.

Assistência e apoio ao cliente

Necessita de assistência? Se tem questões adicionais, visite www.supercook.me, contacte a nossa linha direta de apoio ou consulte o revendedor onde comprou a sua máquina de cozinha multifuncional.

Linha Direta de Assistência e Reparação (UE)
00800 75292 100

(Número gratuito a partir de qualquer telefone fixo)

Assistência Online / Contacto Internacional
Internet: www.supercook.me
Correio eletrónico: support@supercook.de

Para qualquer retorno de produto, necessita de um número RMA (Autorização de Retorno de Mercadoria) que precisa de estar marcada de um modo claro na embalagem de retorno. Informações adicionais para o retorno de mercadorias estão disponíveis por telefone através das linhas diretas de apoio relevantes ou através de "Assistência & Apoio" no site da SUPERCOOK.

Fabricante
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Germany

Copyright

Descarte de dispositivos eletrónicos usados

Este símbolo no produto ou na embalagem indica que não deve descartar-se do produto como se de lixo doméstico normal se tratasse. Em vez disso, deve levá-lo a um ponto de descarte para a reciclagem de dispositivos elétricos e eletrónicos. Para mais informações, contacte o seu município, instalações de eliminação de resíduos ou a loja onde comprou o produto.



Declaração de conformidade

Confirmamos que o produto especificado está em conformidade com as Diretivas LVD 2009/95/CE, EMC 2004/108/CE e RoHS 2011/65/EU
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008



Gebruikershandleiding SUPERCOOK

Nederlands

Inhoudsopgave

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze SUPERCOOK kookmachine. Lees de gebruikshandleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. We hopen dat u veel plezier beleeft aan uw kookmachine en dat deze goede resultaten oplevert.

Voorbeelden van het gebruik van de multifunctionele SUPERCOOK:

- Pureren: fruit, groenten, sauzen en soepen
- Mixen: shakes en cocktails
- Fijnstampen: suiker en gedroogde chilipepers
- Fijnhakken: amandelen en hazelnoten
- Raspen: fruit en groenten
- Fijnhakken: uien en noten
- Emulgeren: mayonaise en room
- Raspen: kaas, broodkruimels en aardappels
- Kloppen: licht deeg, meringues en slagroom
- Kneden: gist- en brooddeeg
- Opwarmen, aanfruiten en koken op temperaturen van 40°C tot 130°C.
- Stomen in Vapore-stoomschaal of kookschaal

Product- en veiligheidsinstructies

Lees de volgende belangrijke informatie grondig door voordat u de multifunctionele kookmachine voor het eerst gebruikt.

1. Voordat u begint: haal de kookmachine en alle accessoires uit de doos.
2. Gebruik de kookmachine niet op natte of vochtige oppervlakken.
3. De enige manier om ervoor te zorgen dat de kookmachine veilig werkt, is deze op het lichtnet aan te sluiten via een standaard 2-pins stopcontact. Controleer of het lichtnet overeenkomt met de stroom- en spanningsgegevens op het etiket van de kookmachine. Bij een onjuiste aansluiting vervalt de garantie.
4. Bij alle elektrische apparaten bestaat de kans op elektrocutie, wat kan leiden tot letsel of zelfs tot de dood. Daarom is het belangrijk dat u te allen tijde de veiligheidsinstructies naleeft.
5. plawa of de distributeur aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die wordt veroorzaakt door een ontoereikende stroomvoorziening of een onjuiste installatie in het gebouw. Raadpleeg bij twijfel een bevoegd elektricien.
6. Houd het verpakkingsmateriaal, met name verpakkingsfolie, zakken en plastic, buiten bereik van kinderen.
7. Bij het eerste gebruik kan er enige geur vrijkomen. Dit is niet gevaarlijk.
8. Dompel de kookmachine, de bedieningseenheid of het netsnoer niet onder in water.
9. Bedek de kookmachine nooit met theedoeken, handdoeken en dergelijke.
10. Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen, zoals kookplaten, om schade aan het apparaat te voorkomen.
11. Deze kookmachine is geen speelgoed en moet buiten bereik van kinderen worden gehouden.
12. Leg het snoer zodanig neer dat dit niet wordt geplet of verbogen en niet in contact komt met hete oppervlakken.
13. Bij gebruik van een verlengsnoer:
    a. het snoer moet zijn geaard
    b. neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat niemand over het snoer kan struikelen
14. Laat het netsnoer nooit loshangen en haal het nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Trek altijd aan de stekker.
15. Gebruik de kookmachine niet:
    a. als het snoer of de stekker is beschadigd
    b. als de machine niet correct werkt, als deze is gevallen of als er zichtbare tekenen van schade zijn.
16. Verplaats de kookmachine niet terwijl deze in werking is.
17. Deze kookmachine is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
18. Probeer de kookmachine nooit zelf te repareren. Vervang of wijzig nooit het netsnoer, de voeding of andere onderdelen. Neem altijd contact op met een bevoegd technicus of de hotline.
19. Als de bedieningseenheid niet goed werkt of beschadigd is geraakt, haalt u de stekker uit het stopcontact.
20. plawa of de distributeur aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die wordt veroorzaakt door een onjuist of foutieve bediening van de kookmachine.
21. De kookmachine is geen friteuse. U mag in geen geval proberen te frituren in de kookmachine.
22. Plaats geen voorwerpen in de openingen in de behuizing van het apparaat.
23. Haal de stekker van de kookmachine uit het stopcontact:
    a. als u de machine reinigt
    b. als de machine niet in gebruik is
    c. bij een stroomstoring
24. Personen met weinig ervaring met of kennis van het werken met dergelijke apparaten, personen met beperkte fysieke, psychologische, mentale en zintuiglijke capaciteiten en kinderen mogen de kookmachine alleen gebruiken onder toezicht of instructie van een persoon die de verantwoordelijkheid voor de veiligheid kan aanvaarden. Let erop dat kinderen niet spelen met de kookmachine.
25. Deze kookmachine is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbaar gebruik zoals:
    - in keukens voor werknemers van winkels, kantoren en andere bedrijven
    - in landbouwbedrijven
    - door klanten in hotels, motels en andere accommodaties
    - in bed-and-breakfasts

Onderhoudsinstructies

Ga zorgvuldig om met de kookmachine en de accessoires. Als u de onderstaande aanbevelingen opvolt, zorgt u ervoor dat de garantie van kracht blijft en dat garantieclaims rechtsgeldig zijn.

1. Zet de kookmachine uit als u deze gedurende langere tijd niet gebruikt.
2. Laat de kookmachine volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
3. Reinig alle onderdelen en accessoires die in contact komen met voedsel.
4. Gebruik een zachte, licht bevochtigde doek om de inkeping voor de kom in de kookmachine te reinigen.
5. De contacten op de onderkant van de kom moeten schoon en droog blijven.
6. Alle accessoires zijn afwasmachinebestendig.
7. Om ophoping van bacteriën te voorkomen, moet u de kookmachine en afdichtingsringen na elk gebruik reinigen.
8. Gebruik nooit schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
9. Kalkaanslag kan worden verwijderd met azijn.
10. Het is normaal dat er enige verkleuring optreedt in de plastic accessoires door bètacaroteen in wortels, tomaten of kruiden in curry. U kunt de verkleuring iets verminderen door een doek te bevochtigen met slaolie en zachtjes over het gedeelte te wrijven. Spoel het vervolgens snel af met warm water en daarna met koud water en een beetje afwasmiddel.
11. Gebruik de kookmachine alleen zoals wordt beschreven in deze bedieningsinstructies.

Gebruik van deze bedieningsinstructies



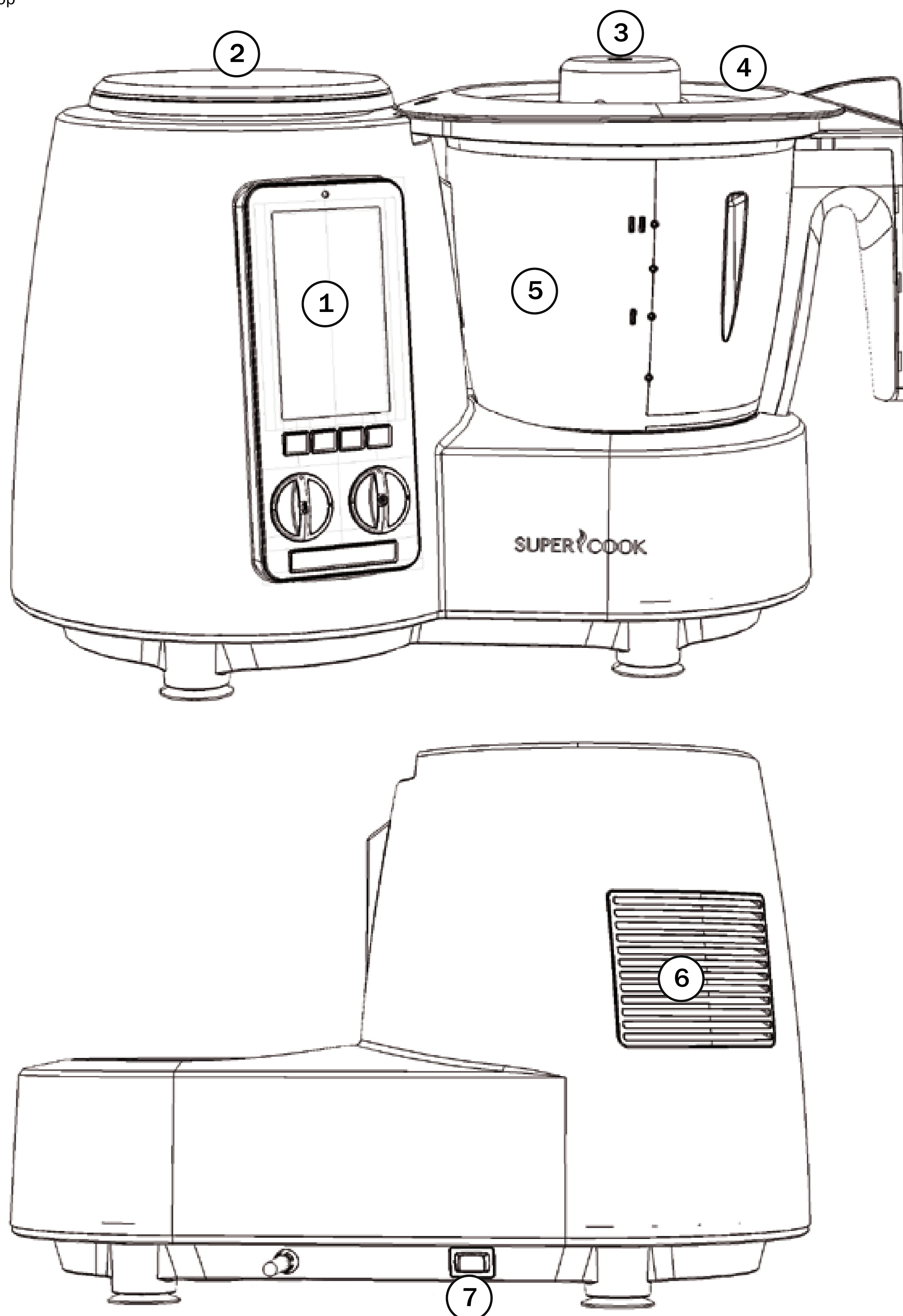
Dit symbool duidt op waarschuwingen die u moet lezen voor gebruik.

Scherm- en foutberichten

Symbool/vraag/ Beschrijving van fout	Uitleg	Oplossing
	Het deksel van de roestvrijstalen kom is niet correct gesloten of de veiligheidsschakelaar is defect.	Controleer nogmaals de afdichting.
	De elektronische schakeling van de kookmachine is defect.	Neem contact op met het lokale servicecenter. U vindt het telefoonnummer op www.supercook.me of in de handleiding.
	De motor is oververhit.	Schakel de kookmachine uit en wacht enkele minuten totdat de motor is afgekoeld.
De kookmachine stopt terwijl het vlinder wordt gebruikt.	De kookmachine heeft een speciaal aansturingssysteem. De snelheid kan variëren en de rotatie wordt onderbroken in intervallen van 2 seconden. Dit betekent dat de kookmachine een ongebruikelijk geluid maakt. Dit is normaal. Dit geluid betekent dat de snelheid van het mes wordt aangepast om te voorkomen dat de motor oververhit raakt.	Verwijder een deel van het mengsel of verhoog de snelheid tot maximaal 3.
De snelheid is onregelmatig of de motor hapert.		Verhoog de snelheid van 1 naar 2 of van 2 naar 3.
Het mes werkt zeer traag bij het bereiden van deeg.	Controleer of u de maximale hoeveelheid van 500 gram bloem niet hebt overschreden.	Verwijder een deel van het mengsel uit de kom.
Er komt rook uit de kookmachine.	De motor is oververhit. Controleer het maximale vulniveau.	Verwijder een deel van het mengsel uit de kom. Laat de kookmachine ongeveer 20 minuten afkoelen.
De kookmachine werkt niet met de ingestelde temperatuur bij een snelheid van 5.	De temperatuur kan alleen worden ingesteld voor de snelheden 1 tot 4.	Wijzig de snelheid in 1 tot 4.
De kom kan moeilijk worden bevestigd.	In de loop der tijd kan de kom steeds gemakkelijker worden geplaatst aangezien de siliconen afdichting verandert door de warmte en vochtigheid, maar nog steeds goed afdicht.	Wrijf een beetje slaolie op de siliconen afdichting of bevochtig deze.
Is de kookmachine gebruikt? Bij levering bevat de onderzijde van de kom vlekjes en vocht.	Alle kookmachines worden voor levering getest. De kom wordt gevuld met water dat wordt gekookt. Net als bij een afwasmachine kan hierbij vocht achterblijven. Deze resten kunnen leiden tot lichte, maar veilige vlekjes op de onderkant van de kom.	U verwijdert de vlekjes met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal, zoals Sidol van Henkel.
Geluiden bij het eerste gebruik of bij een zwarte belasting.	Bij het eerste gebruik en bij zware belasting kan de motor warm worden en vreemde geluiden produceren. Net als in elke elektrische motor, zoals in een modelspoorbaan of -racebaan, moeten de borstels worden ‚ingereden'. Deze geluiden zijn normaal.	Laat de kookmachine afkoelen nadat deze hard heeft gewerkt, zoals bij het kneden van stevig deeg. De kookmachine kan weer normaal worden gebruikt nadat deze is afgekoeld.
Pieptoon	De bedieningseenheid geeft een pieptoon weer om aan te geven dat de kookmachine de juiste temperatuur heeft bereikt.	De pieptoon geeft ook aan dat de vooraf ingestelde tijd is verstreken.

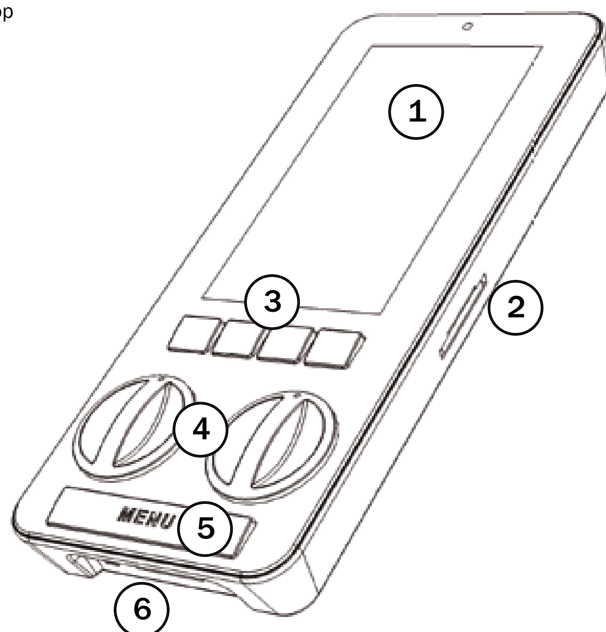
Overzicht van de voor- en achterkant van de SUPERCOOK

1. ‚Yumi‘-bedieningseenheid
2. Libra-keukenweegschaal (optioneel accessoire)
3. Maatbeker
4. Deksel
5. Roestvrijstalen kom
6. Ventilatieopening
7. Aan/uit-knop



Overzicht van de ‚Yumi'-bedieningseenheid

1. LCD-scherm
2. 4 Bedieningsknoppen
3. Linker- en rechterdraaiknop
4. MENU-knop
5. SD-kaartsleuf
6. Aansluitpunt



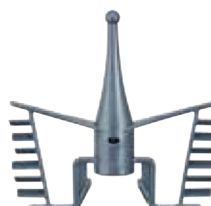
Accessoires



Kookschaal



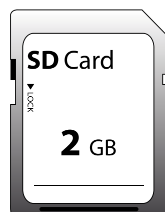
Maatbeker, Deksel, Roestvrijstalen multifunctioneel mes, Roestvrijstalen kom



Vlinder



Spatel



SD-kaart

Optionele accessoires

- SUPERCOOK Libra digitale keukenweegschaal
- SUPERCOOK Vapore-stoomschaal in plastic of porseleinen/glazen modellen

Neem contact op met de plaatselijke leverancier of ga naar www.supercook.me voor vragen of aanvullende accessoires.

Aan de slag

Algemene symbolen		Betekenis
	Kalender *	De datum en datumnotatie instellen
	Taal *	De gewenste taal instellen. * Alleen wanneer u de machine voor het eerst inschakelt of nadat de batterij is vervangen door de serviceafdeling.
	Bevestigen	De selectie bevestigen
	Vorige	Terug bladeren
	Volgende	Vooruit bladeren
	Starten / Afspelen	De weergave regelen
	Plus	De kooktijd verlengen
	Min	De kooktijd verkorten
	Omlaag	Navigatie: omhoog of opzij
	Omhoog	Navigatie: omlaag of opzij
	Aan / Uit	De bedieningseenheid in-/uitschakelen
	Beëindigen	De bereiding uit veiligheidsoverwegingen stoppen
	Pauzeren	De bereiding wordt gepauzeerd, de instellingen blijven behouden
	Favorieten	Menu Favorieten
	Stop	De bereiding stoppen
	Snelheid	Snelheidsniveau: 1 tot 10 en turbofunctie
	Tijd	• Kook- of bereidingstijd: 1 seconde tot max. 60 minuten • Wanneer u de functie start, telt de klok terug waarbij de geselecteerde tijd op het scherm wordt weergegeven in minuten en seconden met een kloksymbool. • De kook- of bereidingstijd kan op elk moment worden aangepast. • U start de bereiding door de tijd in te stellen.
	Temperatuur	• De temperatuur begint bij 40 °C en kan worden ingesteld tot de maximumtemperatuur van 130 °C in stappen van 5 °C. • De module piept om aan te geven dat de juiste temperatuur is bereikt. • Dit symbool knippert enkele seconden zodra de kookmachine de ingestelde temperatuur heeft bereikt. • Als u voedsel bereidt boven de 50 °C, dient u de turboknop niet te gebruiken. • Temperaturen boven de 100 °C zijn bedoeld om te stomen, te bakken en te koken.
	Verder koken	Handmatig verder koken nadat een fase van een recept is voltooid.
	1 Stap terug	Eén fase in een recept teruggaan (Koken volgens recept).
	Opnieuw starten	De bereiding wordt opnieuw gestart bij de volgende stap nadat het programma uit veiligheidsoverwegingen is gestopt.
	Waarschuwing	Waarschuwing. Let op!

Voorbereiding



Roestvrijstalen mengkom

1. De roestvrijstalen mengkom heeft een capaciteit van 2 liter en een handige maataanduiding op de binnen- en buitenkant.
2. Nadat het mes correct in de kom is bevestigd, plaatst u de kom in de inkeping op de kookmachine. Druk de kom voorzichtig omlaag totdat deze vastklikt in de aandrijving en contact maakt.



1. Vul de kom niet boven het maximumniveau van 2 liter. Als u dat wel doet, kan een veilige werking niet worden gegarandeerd en komt de kwaliteit van de bereide gerechten mogelijk in gevaar.
2. Zorg dat u de inhoud niet morst wanneer u de kom uit de kookmachine verwijdert. Als de inhoud heet is, kunt u zich branden.
3. Als de kom niet direct vastklikt in de aandrijving van de kookmachine, draait u voorzichtig aan de kop van het mes.



Roestvrijstalen multifunctioneel mes

1. Bij levering is het roestvrijstalen multifunctionele mes in de roestvrijstalen kom bevestigd.
2. U verwijdert het mes door de kom verticaal te houden. Druk de hendel linksom omlaag om het mes los te maken (zie afbeelding 1).
3. U bevestigt het mes door dit op de juiste positie te plaatsen en de hendel rechtsom omhoog te duwen (zie afbeelding 2).



1. Het mes is zeer scherp! Wees zeer voorzichtig wanneer u dit plaatst en verwijdert.
2. Zorg dat de afdichtingsring correct op de houder van het mes is bevestigd. Als de afdichtingsring niet correct is geplaatst, kan de inhoud van de kom lekken en de kookmachine beschadigen.
3. Wanneer u voedsel toevoegt, dient u erop te letten dat het mes niet wordt geblokkeerd.
4. Laat het mes na elk kookproces volledig afkoelen voordat u het verwijdert.
5. De maximale bereidingshoeveelheid is 500 gram bloem in een stevig brooddeeg.


afb. 1

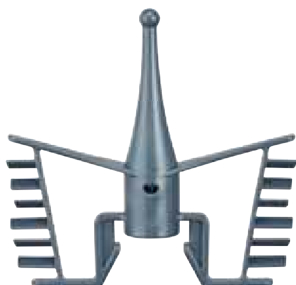

afb. 2



Kookschaal

1. Het kookschaal wordt gebruikt om kleine hoeveelheden voedsel te stomen en wordt rechtstreeks in de roestvrijstalen kom geplaatst.
2. In de zijkant bevindt zich een inkeping waardoor u het kookschaal gemakkelijk met de spatel kunt verwijderen.

Voorbereiding

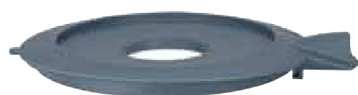


Vlinder

1. Het vlinder wordt op de meshouder geplaatst, waarbij u enige weerstand voelt.
2. Het vlinder is perfect om bijvoorbeeld romige desserts, meringues en slagroom te bereiden.
3. Het vlinder kan alleen worden gebruikt op de snelheden 1 tot en met 4.

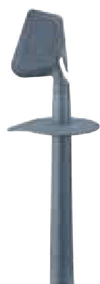


1. Het vlinder mag niet worden gebruikt in combinatie met de turboknop.
2. Wanneer u voedsel toevoegt, dient u erop te letten dat het vlinder niet wordt geblokkeerd.
3. Het vlinder is niet geschikt om stevig deeg te kneden. Gebruik het mes om bijvoorbeeld brood- of pizzadeeg te kneden.
4. Het vlinder mag niet worden gebruikt in combinatie met de spatel.



Deksel

1. De afdichtingsring moet goed op het deksel zijn bevestigd om morsen te voorkomen.
2. Plaats het deksel diagonaal op de roestvrijstalen kom.
3. Draai het deksel rechtsom totdat de uitstulping onder op de voorkant van het deksel in de inkeping in de kookmachine valt.
4. De kookmachine kan alleen worden ingeschakeld als het deksel correct is geplaatst.
5. Het deksel heeft een opening waardoor u gemakkelijk extra ingrediënten kunt toevoegen.



Spatel

1. Gebruik dit accessoire om ingrediënten te verwijderen of te mengen.
2. De spatel is zo ontworpen dat deze niet in contact komt met het mes wanneer ingrediënten worden toegevoegd door de bovenste opening.



Maatbeker

1. De maatbeker heeft een inhoud van 100 ml en is afneembaar.
   a. Hierdoor kunt u gemakkelijk extra ingrediënten toevoegen.
   b. De temperatuur blijft gehandhaafd zolang de maatbeker op het deksel is geplaatst.
   c. Hiermee regelt u de stoomuitvoer.



1. Verwijder de maatbeker alleen op de snelheden 1 tot en met 3. Bij hogere snelheden kunnen ingrediënten naar buiten komen en kunt u brandwonden oplopen.
2. Als u de machine op een hogere snelheid gebruikt, houdt u de maatbeker goed vast om morsen te voorkomen.

Voorbereiding



Overzicht van de Vapore
1. Deksel
2. Plat stoomschaal
3. Diep stoomschaal
4. Condensopvang om vocht op te vangen

Vapore-stoomschaal (optioneel onderdeel)

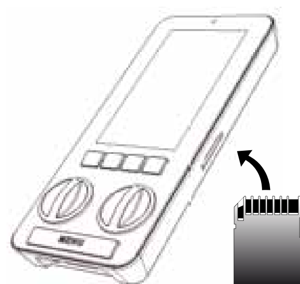
Het Vapore-stoomschaal wordt gebruikt om voedsel zachtjes te koken waarbij de vitamines behouden blijven. Stomen is een van de gezondste manieren om te koken.

Voordelen van stomen
1. Vitamines en voedingsstoffen blijven behouden.
2. Bespaart tijdens aangezien meerdere gerechten tegelijk kunnen worden bereid.
3. Gezond voedsel met weinig zout en vet.
4. Het voedsel blijft vochtig.
5. Geen overdracht van smaakstoffen.

De Vapore gebruiken
1. Vul de roestvrijstalen kom met ten minste 700 ml water of andere stoomvloeistof zoals bouillon.
2. Vet de gebruikte schalen in zodat het voedsel niet aankoekt.
3. Plaats de ingrediënten in de stoomonderdelen. Zorg dat u voedsel dat langer moet stomen in het diepe stoomschaal plaatst. Houd enkele openingen vrij zodat de stoom kan opstijgen.
4. Plaats de Vapore recht op het deksel zonder de maatbeker.
5. Controleer of de stoomonderdelen goed op elkaar zijn geplaatst en het deksel correct is bevestigd, zodat de stoom niet kan ontsnappen.

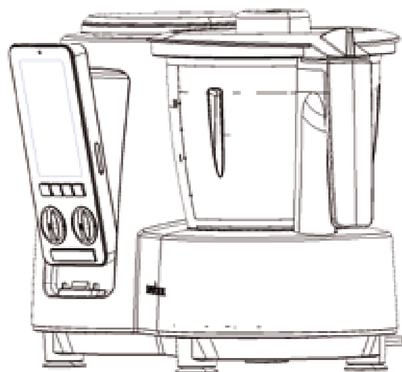


1. Wanneer u het Vapore-stoomschaal aanraakt, moet u er rekening mee houden dat er hete waterdamp uitkomt en dat de condensopvang hete vloeistof bevat. Waarschuwing: risico op brandwonden!
2. Houd de schalen alleen vast aan de handvaten.
3. Verwijder de condensopvang voorzichtig.
4. De condensopvang is gemaakt van plastic en hittebestendig tot circa 90°C.
5. Het Vapore-stoomschaal is niet geschikt voor magnetrons, ovens of andere warmtebronnen.



De geheugenkaart plaatsen en verwijderen

Plaats de meegeleverde SD-kaart in de kaartsleuf in de ‚Yumi'-bedieningseenheid. Zorg dat de contacten op de SD-kaart omhoog wijzen. Druk zachtjes op de SD-kaart totdat deze vastklikt. U verwijdert de SD-kaart door op de kaart te duwen totdat deze naar voren komt en u de kaart eruit kunt trekken.



In- en uitschakelen

Plaats de ‚Yumi'-bedieningseenheid in de uitsparing op de kookmachine. Druk op de aan/uit-knop (7) waarna de kookmachine klaar is voor gebruik.

De bedieningseenheid voor het eerst inschakelen

Wanneer u de machine voor het eerst inschakelt, moet u de datum/tijd en schermtaal instellen.

U wijzigt de kalender- en taalinstellingen als volgt:

1.

1. Gebruik de knoppen om te schakelen tussen kalender en taal en gebruik de linker- en rechterdraaiknop om de instellingen aan te passen.
2. Bevestig de instelling door op de knop te drukken.

2.

3. Druk op of draai aan een bedieningsknop, behalve de MENU-knop. U schakelt over naar de handmatige kookstand.
4. Gebruik de linkerdraaiknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Gebruik de rechterdraaiknop om de snelheid aan te passen.
6. Gebruik de knoppen om de tijd handmatig in te stellen.
7. Druk op de knop als u de snelheid kort wilt verhogen (turbo).

Menustructuur

Druk op de MENU-knop om het hoofdmenu weer te geven.

1. Gebruik de knoppen om door het menu te navigeren.
2. De stip geeft de huidige positie aan.
3. Bevestig uw selectie door op de knop te drukken.
4. Sluit zo nodig het menu door te drukken op de MENU-knop.

Instellingen

U kunt diverse instellingen aanpassen in het submenu Instellingen.

Datum

De datum wijzigen:

1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen en selecteer Datum (Date).
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de selectie aan te passen. Gebruik de linkerdraaiknop om te schakelen tussen jaar, maand en dag.
3. Druk ter bevestiging op de knop .

Tijd

De tijd wijzigen:

1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen en selecteer Tijd (Time).
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de selectie aan te passen. Gebruik de linkerdraaiknop om te schakelen tussen uren en minuten. U kunt daarbij de tijdnotatie instellen op 12 of 24 uur.
3. Druk ter bevestiging op de knop .

Stand-bytimer

Met de stand-bytimer kunt u een tijd instellen waarop de kookmachine automatisch naar stand-by wordt gezet. Nadat de machine bijvoorbeeld één minuut stand-by heeft gestaan, wordt het scherm uitgeschakeld als er geen schermbeveiliging is geactiveerd (zie Schermbeveiliging).
De stand-bytimer wijzigen:



1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen ▼ ▲ en selecteer Stand-bytimer (Standby timer).
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de selectie aan te passen.
3. Druk ter bevestiging op de knop ✓ .

Schermbeveiliging

De schermbeveiliging (Screen saver) wordt geactiveerd op basis van de tijd die is geselecteerd via de menuoptie Stand-bytimer. U kunt het gewenste aantal afbeeldingen gebruiken als schermbeveiliging. Alleen afbeeldingsbestanden kunnen worden gebruikt. Sla deze op in de systeemmap ‚995SAVER' op de SD-kaart. U moet ze opslaan in de volgende indeling om ze te kunnen gebruiken:

Voorbeeld: XXX00001.jpg
XXX = max. 3 tekens
12345 = max. 5 cijfers
.jpg = bestandsindeling

De bestanden moeten oplopend worden genummerd: XXX00002.jpg, XXX00003.jpg enz. De afbeeldingen moeten even groot zijn als de resolutie van het LCD-scherm van 480 x 272 pixels. Afbeeldingen met een ander formaat worden automatisch bijgesneden tot de juiste afmetingen.

De schermbeveiliging wijzigen:



1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen ▼ ▲ en selecteer Schermbeveiliging (Screen saver).
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de selectie aan te passen (Stop of Starten/Afspelen).
3. Druk ter bevestiging op de knop ✓ .

Taal

De taal wijzigen:



1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen ▼ ▲ en selecteer Taal (Language).
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de selectie aan te passen.
3. Druk ter bevestiging op de knop ✓ .

Luidsprekervolume

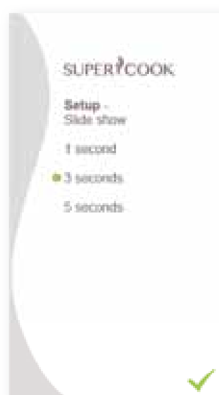
Gebruik deze instelling om het volume te bepalen van de pieptonen die u hoort wanneer u de machine in-/uitschakelt, wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt of wanneer de tijd is verstreken.
Het volume wijzigen:



1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen ▼ ▲ en selecteer Luidsprekervolume (Volume).
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de selectie aan te passen.
3. Druk ter bevestiging op de knop ✓.

Diapresentatie

Gebruik deze instelling om de weergave van afbeeldingen in de modus Schermbeveiliging aan te passen.
De diapresentatie aanpassen:



1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen ▼ ▲ en selecteer Diashow (Slide show).
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de selectie aan te passen.
3. Bevestig uw selectie door op de knop ✓ te drukken.

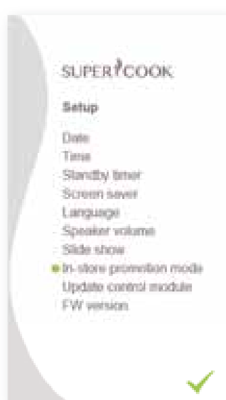
Promotiemodus

De promotiemodus vormt een extra marketinghulpmiddel voor winkeliers. In deze modus wordt op het LCD-scherm productinformatie weergegeven die is opgeslagen in de systeemmap ‚996PROMT'.

Als de promotiemodus is geselecteerd, worden alle andere functies van de machine uitgeschakeld. U sluit de promotiemodus af door de MENU-knop en de twee buitenste knoppen 10 seconden tegelijk ingedrukt te houden.


Uit veiligheidsoverwegingen dient u het mes te verwijderen wanneer u de kookmachine in de winkel plaatst.

De promotiemodus activeren:



1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen ▼ ▲ en selecteer Promotiemodus (In-store promotion mode).
2. Bevestig uw selectie door op de knop ✓ te drukken.
3. U sluit de promotiemodus af door de MENU-knop en de twee buitenste knoppen 10 seconden tegelijk ingedrukt te houden.

De ‚Yumi'-bedieningseenheid updaten

U gebruikt deze instelling om een update uit te voeren van de firmware van de ‚Yumi'-bedieningseenheid. Hiervoor downloadt u eerst de nieuwste firmware van de kookmachine van www.supercook.me. Pak de firmware in het gecomprimeerde bestand uit en kopieer de firmware naar de hoofddirectory van de SD-kaart.

De firmware wijzigen:



1. Plaats de SD-kaart in de bediening-seenheid.
2. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen ▼ ▲ en selecteer Bedieningseenheid updaten (Update control module).
3. Bevestig uw selectie door op de knop ✓ te drukken.
4. Volg de instructies op het scherm.

   Zet de kookmachine AAN en UIT. Na de update kunt u de nieuwe firmware weergeven zoals hieronder wordt beschreven.

FW-versie

Met deze instelling kunt u de huidige firmwareversie, het serienummer van het apparaat of een QR-code weergeven. Meer informatie over de huidige firmwareversie vindt u op www.supercook.me. U hebt het serienummer nodig voor alle serviceaanvragen en om het product te registreren op www.supercook.me.

De firmware-informatie weergeven:



1. Navigeer in het menu Instellingen met de knoppen ▼ ▲ en selecteer FW-versie (FW version).
2. Druk op de knop ✓ om terug te keren naar het menu Instellingen (Setup menu).

Receptenverzameling

De menuoptie Receptenverzameling is uw digitale kookboek dat u als naslag kunt gebruiken. Deze verzameling bevat alle receptcategorieën, alle recepten en de afzonderlijke instructies. De categorieën helpen u snel recepten te vinden.

Op een SD-kaart kunnen maximaal 895 recepten worden opgeslagen, tenzij het geheugen groter is dan 1 GB. Een recept neemt gemiddeld 1 MB per taal in beslag. Standaard wordt een SD-kaart van 1 GB bijgeleverd. Als u het maximumaantal van 895 recepten van www.supercook.me wilt opslaan in meerdere talen, hebt u een grotere SD-kaart nodig.

Receptcategorieën

1.	Voorgerechten
2.	Soepen
3.	Vis- en vleesgerechten
4.	Vegetarische hoofdgerechten
5.	Bijgerechten
6.	Babyvoeding
7.	Sauzen
8.	Dressings
9.	Gebak
10.	Desserts
11.	Mixdrankjes
12.	Huisdierenvoeding

Een recept selecteren en weergeven

1.

1. Gebruik de knoppen om door het menu naar Receptenverzameling (Recipe collection) te navigeren.
2. Bevestig uw selectie door op de knop te drukken.

2.

3. Een rondje geeft de huidige categorie aan.
4. Gebruik de knoppen om te navigeren en de gewenste categorie te selecteren.
5. Bevestig uw selectie door op de knop te drukken.
6. Druk op de knop als u de bedieningseenheid wilt uitschakelen.

3.

7. Gebruik de knop als u het recept wilt toevoegen aan uw favorieten.
8. Gebruik de knoppen om te navigeren binnen de geselecteerde categorie en tussen de verschillende recepten.
9. Gebruik de knop om uw selectie te bevestigen.

4.

10. Gebruik de knoppen om door de receptenpagina's te navigeren.
11. Gebruik de knop om de bedieningseenheid uit te schakelen.
12. Gebruik de MENU-knop om de receptenverzameling te sluiten.

Koken volgens recept

Via dit menu kunt u de kookmachine gebruiken. U kunt de vooraf ingestelde bereidingstijden, snelheden en temperaturen gebruiken of deze handmatig aanpassen.

De bereiding starten:

1.

1. Gebruik de knoppen om te navigeren naar de menuoptie Koken volgens recept (Recipe cooking).
2. Bevestig uw selectie door op de knop te drukken.

2.

3. Een rondje geeft de huidige categorie aan.
4. Gebruik de knoppen om te navigeren en het gewenste recept te selecteren.
5. Bevestig uw selectie door op de knop te drukken.

3.

6. Gebruik de knop als u het recept wilt toevoegen aan uw favorieten.
7. Gebruik de knoppen om te navigeren binnen de geselecteerde categorie en tussen de verschillende recepten.
8. Nadat u een recept hebt gevonden, bevestigt u uw selectie door op de knop te drukken.

4.

9. Gebruik de knop als u de bereiding wilt starten met de standaardinstellingen.
10. Gebruik de knop als u de huidige stap wilt pauzeren. (Wordt alleen weergegeven nadat de bereiding is gestart. Zie stap 9.)
11. Gebruik de knoppen om de vooraf ingestelde tijd handmatig aan te passen.
12. Gebruik de linkerdraaiknop om de vooraf ingestelde temperatuur handmatig aan te passen.
13. Gebruik de rechterdraaiknop om de vooraf ingestelde snelheid handmatig aan te passen.

5.

14. Druk op de knop als u de snelheid kort wilt verhogen (turbo).
15. Gebruik de knop om één stap terug te gaan, mits de bereiding nog niet is gestart.

6.

16. Deze herinnering wordt weergeven nadat 80% van de voorgeprogrammeerde bereidingstijd is verstreken.
17. Druk op de knop om de stap te pauzeren en ingrediënten toe te voegen. De verwarming wordt automatisch uitgeschakeld aan het einde van de stap. De motor blijft draaien, afhankelijk van de duur van de bereiding.

7.



18. U kunt nu met de knop ••• de huidige bereiding verlengen met de nieuwe instellingen die u hebt geselecteerd.

OF

8.



19. Druk op de knop ▶ om het recept te vervolgen.

9.



20. Als u het recept handmatig wilt verlengen zoals wordt beschreven in stap 18, verschijnt de afbeelding links. Nadat u de instellingen hebt doorgewerkt, keert de kookmachine terug naar stap 19 en kunt u de stappen vervolgen.

Deze lus wordt aan het eind van elke stap herhaald.

10.



21. Als u niets doet aan het eind van de lus en de tijd afloopt, wordt de motor uitgeschakeld. De afbeelding links wordt weergegeven.
22. Druk op de knop om terug te keren naar de vorige stap van het recept die al is gestart.
23. Gebruik de knop om de modus Koken volgens recept af te sluiten.

Veiligheidsinstellingen van de kookmachine bij de menuopties Koken volgens recept, Favoriete recepten en Mijn recepten

Voorgeprogrammeerde instellingen

Het bericht ‚Deze stap is bijna klaar.' wordt op het scherm weergegeven nadat 80% van de voorgeprogrammeerde tijd is verstreken (20% van de tijd resteert). Als de bereidingstijd bijvoorbeeld 5 minuten is, geeft de kookmachine een pieptoon weer wanneer er nog 1 minuut te gaan is.

Als u na deze stap geen instellingen meer aanpast, wordt de verwarming automatisch uitgeschakeld en blijft de kookmachine nog 1 tot 5 minuten draaien, afhankelijk van de duur van de receptstap. Hiermee wordt voorkomen dat het voedsel aankoekt. Daarna verlaat de kookmachine automatisch het recept en keert u terug naar het categorie-overzicht. U kunt nu de knop gebruiken om terug te gaan naar de vorige stap van het recept of de bereiding stoppen met de knop .

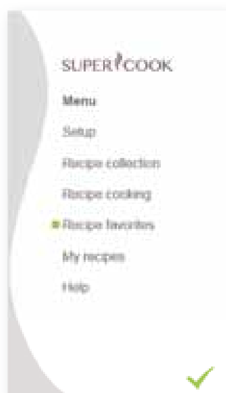


Als u de voorgeprogrammeerde bereidingstijd van een recept handmatig aanpast door de waarschuwing te negeren (20% van de vooraf ingestelde tijd resteert), wordt het bericht ‚Deze stap is bijna klaar.' niet weergegeven. Andere veiligheidsmechanismen worden echter wel geactiveerd zoals hierboven wordt beschreven. De verwarming wordt uitgeschakeld aan het einde van de bereidingstijd. De motor stopt na een bepaalde periode.

Favoriete recepten

In dit menu vindt u al uw favorieten. Als u een recept uit het menu Favoriete recepten wilt bereiden, volgt u de beschrijving onder Koken volgens recept.

U gaat als volgt naar uw selectie met favoriete recepten.

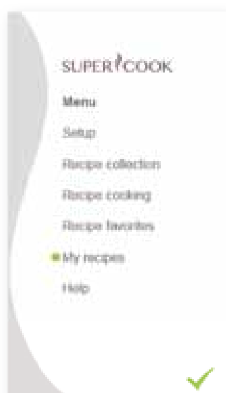


1. Gebruik de knoppen ▼ ▲ om in het menu naar Favoriete recepten (Recipe favorites) te navigeren.
2. Bevestig uw selectie door op de knop ✓ te drukken.

Mijn recepten

Geen losse verzamelingen receptenkaarten, uitgeknipte recepten en gedownloade recepten meer. Deze kookmachine is uw persoonlijke kookboek. U kunt uw eigen recepten maken, bereiden, verzamelen en ervan genieten. Kijk hoe het werkt op www.supercook.me.

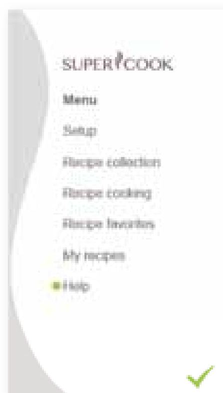
Als u een recept uit het menu Mijn recepten wilt bereiden, volgt u de beschrijving onder Koken volgens recept.



1. Gebruik de knoppen ▼ ▲ om te navigeren naar de menuoptie Mijn recepten (My recipes).
2. Bevestig uw selectie door op de knop ✓ te drukken.
3. Selecteer de gewenste categorie en volg de instructies zoals beschreven onder Koken volgens recept.

Help

Deze menuoptie geeft uitleg over de symbolen die worden gebruikt op de ‚Yumi'-bedieningseenheid.



1. Gebruik de knoppen ▼ ▲ om naar het menu Help (Help) te navigeren.
2. Bevestig uw selectie door op de knop ✓ te drukken.

Belangrijke instructies voordat u aan de slag gaat

1. Gebruik de multifunctionele kookmachine altijd op een horizontaal, schoon en stabiel oppervlak dat geen warmte afgeeft.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
3. Reinig alle accessoires.
4. Houd uw hand nooit in de multifunctionele kookmachine terwijl deze in bedrijf is.
5. Zorg dat de gebruikte afdichtingsringen altijd schoon en onbeschadigd zijn.
6. De kookmachine heeft een intern veiligheidsmechanisme. Als de roestvrijstalen kom niet correct in de kookmachine is geplaatst, werkt deze niet.
7. Haal de stekker van de kookmachine uit het stopcontact:
   a. als het apparaat beschadigd is of niet goed werkt.
   b. als de kookmachine is gevallen.
   c. als onderdelen zichtbaar beschadigd zijn of als de stroomvoor-ziening gebrekkig is.
8. Laat de kookmachine niet onbeheerd achter.
9. Gebruik alleen accessoires die zijn aanbevolen door plawa.

Reiniging

1. Reinig de kookmachine voor het eerste gebruik en na elk gebruik, en reinig alle onderdelen en accessoires die in contact komen met voedsel. Zorg dat de kookmachine volledig is afgekoeld voordat u deze gaat reinigen.
2. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de machine gaat reinigen.
3. De contacten op de onderkant van de roestvrijstalen kom moeten ook schoon en droog blijven.
4. Het roestvrijstalen multifunctionele mes is zeer scherp! Wees daarom zeer voorzichtig wanneer u dit plaatst en verwijdert.
5. Alle accessoires zijn afwasmachinebestendig.
6. Om ophoping van bacteriën te voorkomen, moet u de kookmachine en afdichtingsringen na elk gebruik reinigen.
7. Gebruik een zachte, licht bevochtigde doek om de inkeping voor de kom in de kookmachine te reinigen.
8. Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
9. Het is normaal dat er enige verkleuring optreedt in de plastic accessoires door bètacaroteen in wortels, tomaten of kruiden in curry. U kunt de verkleuring iets verminderen door een doek te bevochtigen met slaolie en zachtjes over het gedeelte te wrijven. Spoel het vervolgens snel af met warm water en daarna met koud water en een beetje afwasmiddel.

Technische specificaties

SUPERCOOK kookmachine	
Stroomverbruik Koken Mixen	 1000 Watt 500 Watt
Capaciteit	2 liter
Minimumtemperatuur	40 °C
Maximumtemperatuur	130 °C
Snelheidsniveaus	10 + turbo
Mixsnelheid	20,000 rpm
Pieptonen	Ja
Voltage/ frequentie lichtnet	230 V~50 Hz
Bedieningseenheid Aansluiting LCD-scherm van bedieningseenheid	 5V-aansluiting 4.3 inch
Geheugenkaart Geheugencapaciteit	 1 GB -> 32 GB
Vapore-stoomonderdeel (optioneel) Afmetingen	 ca 23,1 x 19,2 cm (bijna A4-formaat)

Aangezien we onze producten voortdurend blijven ontwikkelen, houden we ons het recht voor het product, inclusief accessoires, verpakking, instructies en kookboek, op elk moment zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Service en klantenondersteuning

Hebt u hulp nodig? Als u nog vragen hebt, gaat u naar www.supercook.me of neemt u contact op met onze ondersteuningshotline of met de leverancier waar u de multifunctionele kookmachine hebt gekocht.

Hotline voor service en reparatie (EU)
00800 75292 100

(Gratis nummer vanaf een vaste lijn)

Online service/ internationaal contact
Internet: www.supercook.me
E-mail: support@supercook.de

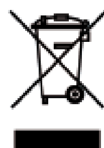
Als u een product wilt retourneren, hebt u een RMA-nummer (Return Merchandise Authorization) nodig dat duidelijk moet worden vermeld op de verpakking. Meer informatie over het retourneren van producten is telefonisch beschikbaar via de ondersteuningshotline of via ‚Service en ondersteuning' op de SUPERCOOK-website.

Fabrikant
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Duitsland

Copyright

Afvalverwerking van afgedankte elektronische apparaten

Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid bij het huisvuil, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Neem voor meer informatie contact op met de gemeente, de afvalverwerkende instantie of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Verklaring van conformiteit

Hierbij verklaren we dat dit product voldoet aan de richtlijnen
LVD 2009/95/EG, EMC 2004/108/EG en RoHS 2011/65/EU
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008

Importeur voor de Benelux



IT&M b.v.
Park Forum 1110
5657 HK Eindhoven
Nederland

D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE



Руководство пользователя кухонного комбайна SUPERCOOK

Русский

Содержание

Введение

Благодарим за покупку кухонного комбайна SUPERCOOK. Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя и сохраните его в надежном месте, чтобы при необходимости воспользоваться им. Мы надеемся, что кухонный комбайн принесет вам удовольствие от работы, и вы останетесь довольны результатом.

Примеры применения многофункционального кухонного комбайна

- Приготовление пюре из фруктов и овощей, а также приготовление соусов и крем-супов
- Приготовление шейков и коктейлей
- Приготовление сахарной пудры и порошка из сухого перца
- Измельчение миндаля и фундука
- Нарезка фруктов и овощей
- Измельчение лука и орехов
- Приготовление майонеза и кремов с помощью специальной мешалки
- Натирание на терке сыра, хлебных крошек и картофеля
- Сбивание легкого теста, смеси для меренг и сливок
- Замешивание дрожжевого теста
- Подогревание, обжаривание и приготовление при температуре от 40 ° до 130 °C.
- Приготовление в пароварке или корзине для приготовления на пару

Инструкции по эксплуатации и правила безопасности

Внимательно прочитайте изложенную далее важную информацию, прежде чем приступать к использованию многофункционального кухонного комбайна.

1. Перед началом: извлеките из коробки кухонный комбайн и все принадлежности.
2. Не используйте кухонный комбайн на мокрых или влажных поверхностях.
3. Единственный способ гарантировать безопасную работу кухонного комбайна – это подключать его к сети через стандартную 3-полюсную сетевую розетку. Убедитесь, что характеристики электросети соответствуют номинальным значениям мощности и напряжения, указанным на паспортной табличке кухонного комбайна. Неправильное подключение приводит к аннулированию всех гарантийных обязательств.
4. При использовании электроприборов всегда существует риск поражения электротоком, что может привести к травмам или даже смерти. Поэтому чрезвычайно важно всегда соблюдать правила техники безопасности.
5. Компания Plawa и ее дистрибьютор не несут ответственности за убытки, возникшие в результате использования неправильного источника питания или неправильной установки в помещении. В случае возникновения сомнений обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.
6. Храните упаковочные материалы, особенно упаковочную пленку, пакеты и пенопласт, в недоступном для детей месте.
7. При первом использовании может выделяться необычный запах. Это не опасно.
8. Не погружайте кухонный комбайн, пульт управления и кабель питания в воду.
9. Никогда не накрывайте кухонный комбайн полотенцами, скатертями и т. п.
10. Держите прибор на достаточном расстоянии от прочих источников тепла, таких как варочные панели, чтобы предотвратить повреждения.
11. Кухонный комбайн не является игрушкой и должен храниться в недоступном для детей месте.
12. Размещайте кабель так, чтобы он ничем не расплющивался, не перегибался и не касался горячих поверхностей.
13. При использовании удлинителя:
    а. кабель должен быть заземлен
    б. следует принять все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не зацепился за кабель.
14. Следите, чтобы кабель питания не свисал свободно, и не выключайте прибор из сети, потянув за кабель питания – всегда беритесь за вилку.
15. Не используйте кухонный комбайн:
    а. если его кабель питания или вилка повреждена
    б. если прибор работает неправильно, если он падал, а также если на нем имеются явные повреждения.
16. Не перемещайте кухонный комбайн, когда он работает.
17. Этот кухонный комбайн предназначен исключительно для бытового использования и должен использоваться только в помещении.
18. Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно отремонтировать кухонный комбайн. Не заменяйте и не видоизменяйте кабель питания, источник питания и прочие компоненты. Всегда обращайтесь за помощью к авторизированному техническому специалисту или в службу технической поддержки.
19. Если комбайн неправильно работает или повредился, немедленно отключите его от сети.
20. Компания Plawa и ее дистрибьютор не несут ответственности за убытки, возникшие в результате ненадлежащего или неправильного применения кухонного комбайна.
21. Кухонный комбайн не выполняет функцию фритюрницы. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь жарить продукты в кипящем жире в данном кухонном комбайне.
22. Не вставляйте какие-либо предметы в отверстия на корпусе прибора.
23. Отключайте кухонный комбайн от сети:
    а. перед очисткой
    б. когда он не используется
    в. в случае отключения электропитания.
24. Лица с недостаточным опытом или знаниями по обращению с подобными приборами, а также лица с ограниченными физическими, психологическими, умственными или сенсорными способностями и дети могут использовать кухонный комбайн только под наблюдением или руководством лица, ответственного за их безопасность. Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались с кухонным комбайном.
25. Этот кухонный комбайн предназначен для использования в домашних условиях или условиях подобных домашним, например,
    - на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих заведениях
    - на фермах
    - клиентами в гостиницах, мотелях и прочих жилых помещениях
    - в мини-отелях

Инструкции по уходу

Бережно обращайтесь с кухонным комбайном и его принадлежностями. Изложенные ниже рекомендации помогут вам сохранить гарантию и позволят получить гарантийное обслуживание.

1. Выключайте кухонный комбайн, если предполагается, что он не будет использоваться длительное время.
2. Перед очисткой дайте комбайну полностью остыть.
3. Очищайте все компоненты и принадлежности комбайна, которые соприкасаются с пищевыми продуктами.
4. Используйте мягкую слегка влажную ткань, чтобы очистить углубление для крепления чаши на комбайне.
5. Контакты под чашей всегда должны быть чистыми и сухими.
6. Все съемные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.
7. Чтобы предотвратить образование плесени, очищайте комбайн и уплотнительные кольца после каждого использования.
8. Никогда не используйте абразивные и едкие чистящие средства.
9. Известковый налет можно удалить с помощью уксуса.
10. Некоторые продукты, например, морковь из-за содержащегося в ней бета-каротина, помидоры или такие специи, как карри, могут окрашивать пластиковые детали комбайна – это абсолютно нормальное явление. Можно немного уменьшить следы окрашивания, если слегка протереть это место смоченной в кулинарном масле салфеткой. Затем это место следует быстро ополоснуть сначала теплой водой, а потом холодной с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.
11. Используйте кухонный комбайн только согласно инструкциям, изложенным в настоящем руководстве.

Работа с руководством по эксплуатации



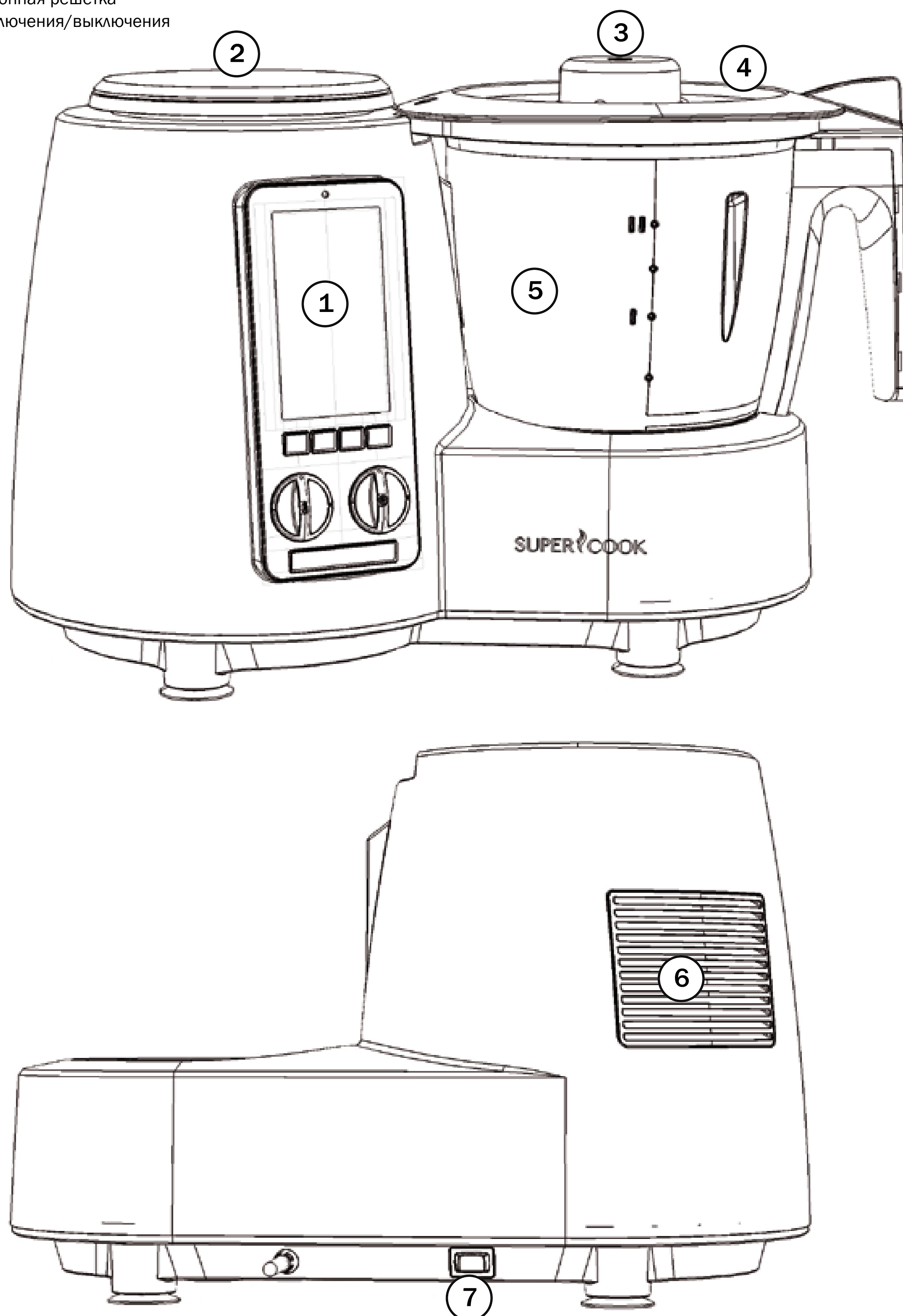
Этот символ означает предупреждение, с которым следует ознакомиться перед использованием комбайна:

Символы на дисплее и сообщения об ошибках

Символ / Вопрос / Описание ошибки	Объяснение	Решение
	Чаша установлена неплотно, или не работает аварийный выключатель.	Проверьте правильность установки чаши.
	Произошла ошибка в электроцепи кухонного комбайна.	Следует обратиться в местный сервисный центр. Номера телефонов можно найти на сайте www.supercook.me или в настоящем руководстве.
	Произошла перегрузка мотора.	Выключите кухонный комбайн на несколько минут, чтобы мотор охладился.
Кухонный комбайн останавливается, когда используется мешалка-венчик.	На кухонном комбайне предусмотрена специальная система контроля. Скорость может меняться, и вращение прерывается каждые 2 секунды. При этом кухонный комбайн издает необычные звуки. Это нормально. Эти звуки указывают на то, что происходит регулировка скорости ножа для предупреждения перегрева мотора.	Извлеките часть продуктов или не используйте скорость выше 3.
Неравномерная скорость, или мотор заедает.		Увеличьте скорость с 1 до 2 или с 2 до 3.
В процессе вымешивания теста нож работает очень медленно.	Убедитесь, что используется не больше 500 г муки.	Извлеките часть продуктов из чаши.
Из кухонного комбайна идет дым.	Мотор перегревается. Проверьте, не превышен ли максимальный уровень заполнения чаши.	Извлеките часть продуктов из чаши. Оставьте кухонный комбайн остывать приблизительно на 20 минут.
Кухонный комбайн не работает при использовании температурного режима и скорости 5.	Температурный режим можно устанавливать только при скорости от 1 до 4.	Установите скорость от 1 до 4.
Чаша устанавливается с трудом.	По мере использования чаша будет устанавливаться легче, так как силиконовая прокладка немного деформируется под воздействием тепла и влаги, что, тем не менее, абсолютно не влияет на ее герметичность.	Нанесите немного кулинарного масла на силиконовую прокладку или увлажните ее.
Комбайн использовался? При распаковке на основании чаши видны следы использования и капли воды.	Перед отправкой все модули комбайна тщательно тестируются. Чаша наполняется водой и доводится до кипения. Как в случае с посудомоечной машиной, на приборе может оставаться вода. После ее высыхания на базе чаши могут оставаться следы капель, что не представляет никакой опасности.	Чтобы удалить эти следы, воспользуйтесь обычным средством для чистки изделий из нержавеющей стали, например, Sidol торговой марки Henkel.
Комбайн издает шум при первом использовании или при большой нагрузке.	При первом использовании и при большой нагрузке мотор может перегреваться и издавать необычные звуки. Как в любых других электромоторах, например, моторах игрушечной железной дороги или игрушечной автогонки, в двигателе применяются щетки, которые нуждаются в "обкатке" перед первым пуском. Этот шум не свидетельствует о неисправности.	Оставьте кухонный комбайн охладиться после сильной нагрузки, например, после замешивания плотного теста. После охлаждения мотора кухонный комбайн полностью восстановит свою работоспособность.
Комбайн издает короткие звуковые сигналы.	Пульт подает звуковые сигналы, чтобы предупредить о том, что комбайн нагрелся до заданной температуры.	Короткие сигналы также могут предупреждать о том, что истекло установленное время.

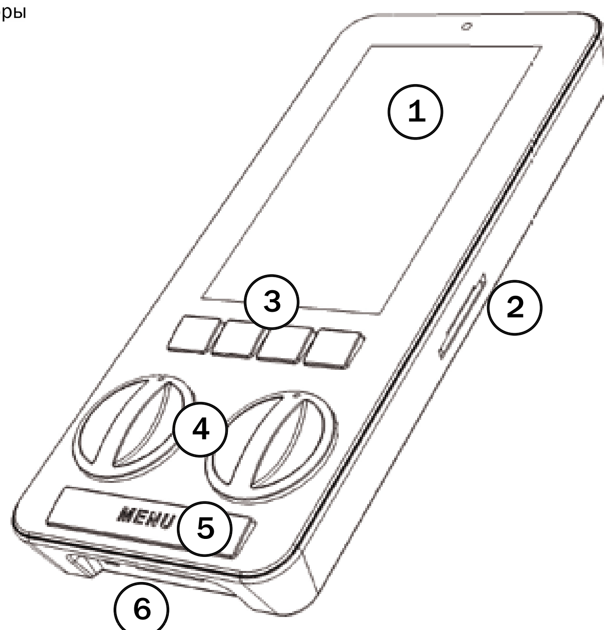
Описание кухонного комбайна: вид спереди и сзади

1. Пульт управления "Yumi"
2. Кухонные весы Libra (дополнительное оборудование)
3. Мерный колпачок
4. Крышка
5. Чаша
6. Вентиляционная решетка
7. Кнопка включения/выключения



Описание пульта управления "Yumi"

1. ЖК-дисплей
2. 4 кнопки управления
3. Правый и левый регуляторы
4. Кнопка меню "MENU"
5. Гнездо для SD-карты
6. Разъем



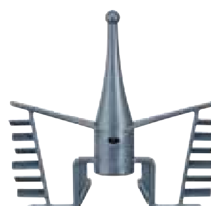
Принадлежности



Корзина для приготовления на пару



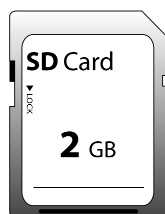
Мерный колпачок, крышка, нож, чаша



Мешалка-венчик



Лопатка



SD-карта

Дополнительные принадлежности

- Цифровые кухонные весы Libra SUPERCOOK
- Пароварка Vapore SUPERCOOK из пластика или керамики/стекла в зависимости от модели

В случае возникновения вопросов по дополнительным принадлежностям обращайтесь к местному дилеру или посетите веб-сайт www.supercook.me.

Начало работы

Основные символы		Описание
	Календарь *	Установка даты и выбор формата даты
	Язык *	Выбор языка меню. * Требуется только при первом включении, а также после замены батареи в сервисном центре.
	Ввод	Подтверждение выбора
	Назад	Переход назад
	Вперед	Переход вперед
	Воспроизвести	Управление воспроизведением
	Плюс	Увеличение времени приготовления
	Минус	Уменьшение времени приготовления
	Вниз	Перемещение по экрану: вниз или вправо/влево
	Вверх	Перемещение по экрану: вверх или вправо/влево
	Вкл./выкл.	Включение/выключение пульта управления
	Выход	Прекращение приготовления по соображениям безопасности
	Пауза	Приостановка приготовления, все настройки сохраняются
	Избранное	При нажатии на этот символ выбранный рецепт заносится в меню "Избранные рецепты".
	Стоп	Остановка приготовления
	Скорость	Выбор режима скорости: от 1 до 10 и турбо-режим
	Время	• Время приготовления или обработки: от 1 секунды до 60 минут • При запуске выбранного режима часы начинают обратный отсчет, на экране отображается выбранное время в минутах и секундах, а также символ часов. • Время приготовления или обработки можно отрегулировать в любой момент. • Чтобы начать процесс, следует установить время.
	Температура	• При выборе температурного режима минимальная температура составляет 40 °C, ее можно последовательно увеличивать на 5 °C до максимальной температуры 130 °C. • Пульт подает звуковой сигнал, оповещая о том, что заданная температура достигнута. • Этот символ мигает несколько секунд после того, как комбайн разогреется до установленной температуры. • Если приготовление осуществляется при температуре выше 50 °C, не следует использовать кнопку турбо-режима. • Температурные режимы выше 100 °C предназначены для приготовления пищи на пару, жарки и кипячения.
	Продолжить	Переход в ручной режим управления процессом приготовления после завершения программы приготовления по рецепту.
	Назад	Возврат на предыдущую стадию при приготовлении по рецепту (Приготовление).
	Повторить запуск	Повторный запуск процесса приготовления со следующей стадии после остановки программы по соображениям безопасности.
	Внимание!	Предостережение - обратите внимание!

Подготовка



Чаша

1. Емкость чаши составляет 2 литра, на внутренней и внешней поверхности чаши нанесена удобная мерная линейка.
2. После правильной установки ножа в чашу, разместите чашу в специальном углублении на базе кухонного комбайна. Затем слегка надавите на чашу так, чтобы она сцепилась с зубчатым приводом и контактами.



1. Наполняя чашу, не превышайте максимальный уровень, который составляет 2 литра. Это может отрицательно повлиять на безопасность эксплуатации, а также снизить качество приготовленных блюд.
2. Снимая чашу с комбайна, будьте внимательны, чтобы не пролить ее содержимое. Если в чаше находятся горячие продукты, то существует риск получения ожогов.
3. Если чаша не сразу закрепляется на приводном валу комбайна, осторожно поверните головку ножа.



Нож

1. Чаша поставляется с установленным в ней ножом.
2. Чтобы снять нож, держите чашу вертикально. Переведите рычажок вниз против часовой стрелки, нож разблокируется. (См. рисунок 1)
3. Чтобы установить нож, вставьте его на место и переведите рычажок вверх по часовой стрелке. (См. рисунок 2)



1. Нож очень острый! Будьте осторожны, устанавливая и снимая его.
2. Убедитесь, что уплотняющее кольцо правильно расположено на подшипнике ножа. Если уплотняющее кольцо не установлено, то содержимое чаши может протечь и повредить кухонный комбайн.
3. Добавляя в чашу продукты, следите, чтобы они не блокировали нож.
4. Прежде чем снимать нож после использования, дайте ему полностью остыть.
5. Максимальное количество муки, которое может обрабатывать комбайн при приготовлении плотного теста, составляет 500 г.



Рис. 1



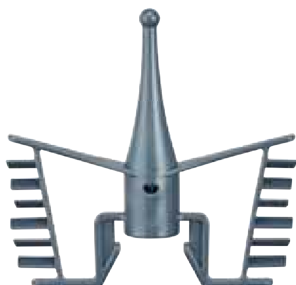
Рис. 2



Корзина для приготовления на пару

1. Корзина для приготовления на пару используется для приготовления небольшого количества продуктов и устанавливается непосредственно на чашу.
2. Сбоку на корзине предусмотрено специальное ушко, которое позволяет легко снять корзину с помощью лопатки.

Подготовка

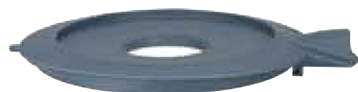


Мешалка-венчик

1. Мешалка-венчик устанавливается на нож в области крепления ножа с небольшим сопротивлением.
2. Мешалка-венчик идеально подходит для приготовления кремообразных десертов, меренг и сбивания сливок.
3. Мешалку-венчик можно использовать только при скорости от 1 до 4.

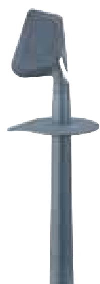


1. Мешалку-венчик нельзя использовать в турбо-режиме.
2. Добавляя в чашу продукты, следите, чтобы они не блокировали мешалку-венчик.
3. Мешалка-венчик не подходит для вымешивания тяжелого теста. Для вымешивания теста, например, для хлеба или пиццы используйте нож.
4. Мешалку-венчик нельзя использовать одновременно с лопаточкой.



Крышка

1. Чтобы предотвратить протекание продуктов, под крышку следует устанавливать уплотняющее кольцо.
2. Разместите крышку по диагонали сверху на чашу.
3. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы зубчик, предусмотренный под носиком крышки, вошел в соответствующий паз на корпусе чаши.
4. Кухонный комбайн включится только при правильной установке крышки.
5. На крышке предусмотрено специальное отверстие, через которое удобно добавлять ингредиенты.



Лопатка

1. Используйте этот инструмент, чтобы извлекать или перемешивать ингредиенты.
2. Нельзя допускать соприкасания лопатки с ножом при добавлении ингредиентов через верхнее отверстие в крышке.



Мерный колпачок

1. Мерный колпачок имеет емкость 100 мл и снимается.
   а. Использование колпачка облегчает добавку дополнительных ингредиентов.
   б. Поддержание температуры осуществляется сразу же после установки мерного колпачка в крышку.
   в. С помощью колпачка контролируется процесс выхода пара.



1. Мерный колпачок можно извлекать только при скорости от 1 до 3. При большей скорости ингредиенты могут быть выброшены из чаши, что может привести к ожогам.
2. Если используется высокая скорость, придерживайте мерный колпачок рукой, чтобы предотвратить разбрызгивание.

Подготовка



Описание пароварки
1. Крышка
2. Плоский лоток
3. Глубокий лоток
4. Контейнер для конденсата для скапливания испарившейся жидкости

Пароварка Vapore (дополнительное оборудование)

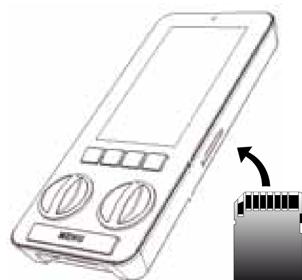
Пароварка Vapore используется для щадящего приготовления продуктов с максимальным сохранением их питательной ценности. Приготовление на пару является самым здоровым способом приготовления пищи.

Преимущества приготовления пищи на пару
1. Сохранение витаминов и питательных веществ
2. Экономия времени, так как за раз можно приготовить несколько блюд
3. Здоровая пища, низкое содержание соли и жира
4. Продукты остаются сочными
5. Запахи продуктов не перемешиваются

Работа в режиме пароварки
1. Налейте в чашу минимум 700 мл воды или другой жидкости для приготовления, например, бульона.
2. Смажьте дно корзинок маслом, чтобы продукты не прилипали.
3. Выложите продукты на лотки. Продукты, которые готовятся дольше других, размещайте на глубокий лоток. Не закрывайте все отверстия в лотке продуктами, чтобы пар мог подниматься.
4. Установите пароварку Vapore прямо на крышку, не устанавливая мерный колпачок.
5. Проверьте, что лотки установлены один на другой, и что крышка закрыта плотно и не пропускает пар.

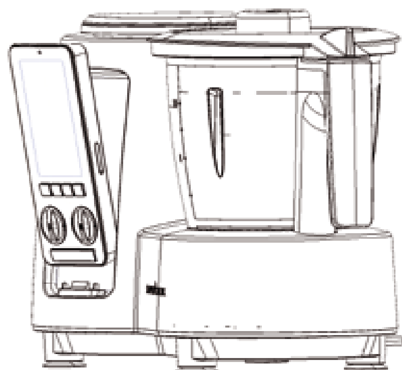


1. Используя пароварку Vapore, помните, что из нее выходит горячий пар, а в контейнере для конденсата скапливается горячая вода. Внимание! Опасность ожогов!
2. Держите корзинки и лотки только за ручки.
3. Осторожно извлекайте контейнер для конденсата.
4. Контейнер для конденсата изготовлен из термостойкого пластика и выдерживает температуру до 90 °C.
5. Пароварку Vapore нельзя использовать в микроволновых печах, духовках и других нагревательных устройствах.



Установка и извлечение карты памяти

Установите поставляемую в комплекте SD-карту в гнездо на пульте управления "Yumi". Контакты SD-карты должны быть направлены вверх. Осторожно вставьте SD-карту до щелчка. Чтобы извлечь SD-карту, нажмите на нее так, чтобы она вышла из гнезда, после чего вытяните ее.



Включение и выключение

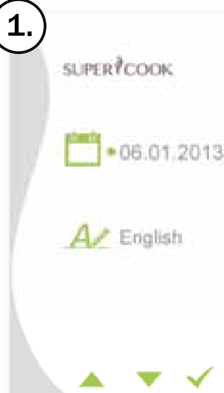
Установите пульт управления "Yumi" в предусмотренное углубление на корпусе комбайна. Нажмите кнопку включения/выключения (7), кухонный комбайн готов к использованию.

Первое включение пульта управления

При первом включении пульта сразу же предлагается установить дату/время и язык меню.

Чтобы настроить календарь и язык, выполните следующие инструкции:

1.



1. С помощью кнопок ▼ ▲ переходите с настроек календаря к настройкам языка и корректируйте настройки, используя левый и правый регуляторы.
2. Подтвердите настройки, нажав кнопку ✓.

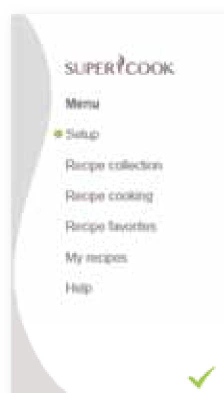
2.



3. Нажмите любую кнопку или поверните любой регулятор кроме кнопки "MENU". Так можно перейти к управлению процессом приготовления вручную.
4. Используйте левый регулятор, чтобы установить необходимую температуру.
5. Используйте правый регулятор, чтобы установить скорость.
6. Используйте кнопки + –, чтобы вручную настроить время.
7. Нажатие на кнопку увеличивает скорость на короткое время (турбо-режим).

Структура меню

Нажмите кнопку "MENU", чтобы войти в главное меню.



1. Используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перемещаться по пунктам меню.
2. Курсор в виде точки ● указывает на текущее положение.
3. Подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.
4. Чтобы закрыть меню, нажмите кнопку "MENU".

Настройки

В подменю "Настройки" можно устанавливать различные параметры работы.

Дата

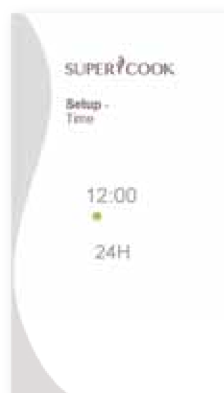
Установка даты:



1. В меню "Настройки" используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перейти к пункту "Дата" (Date).
2. Используйте правый регулятор, чтобы осуществить выбор. С помощью левого регулятора можно переходить между установкой года, месяца и дня.
3. Затем нажмите кнопку ✓, чтобы подтвердить выбор.

Время

Установка времени:



1. В меню "Настройки" используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перейти к пункту "Время" (Time).
2. Используйте правый регулятор, чтобы осуществить выбор. С помощью левого регулятора можно переходить между часами и минутами. Также здесь можно выбрать формат отображения времени – 12- или 24-часовый.
3. Затем нажмите кнопку ✓, чтобы подтвердить выбор.

Таймер отключения

Таймер отключения позволяет устанавливать время, по истечении которого кухонный комбайн автоматически перейдет в режим ожидания. По истечении, например, 1 минуты в режиме ожидания экран выключится, если использование экранной заставки не было задано (см. "Экранная заставка").
Изменение таймера отключения:



1. В меню "Настройки" используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перейти к пункту "Таймер отключения" (Standby timer).
2. Используйте правый регулятор, чтобы осуществить выбор.
3. Затем нажмите кнопку ✓, чтобы подтвердить выбор.

Экранная заставка

Экранная заставка активируется в зависимости от времени указанного в меню "Таймер отключения". В качестве экранной заставки можно использовать любое изображение по своему усмотрению. Следует отметить, что для этого можно использовать только файлы изображений. Загрузите их в системную папку "995SAVER" на SD-карте. Для того чтобы файлы могли использоваться системой, их следует сохранять в следующем формате:

Например: XXX00001.jpg
XXX = макс. 3 символа
12345 = макс. 5 цифр
.jpg = формат файла

Файлы следует нумеровать последовательно: XXX00002.jpg, XXX00003.jpg, и т. д. Размер изображения должен соответствовать разрешению ЖК-дисплея, которое составляет 480 x 272 пикселей. Изображения другого размера автоматически обрезаются до необходимых пропорций.

Изменение экранной заставки:



1. В меню "Настройки" используйте кнопки ▼ ▲ , чтобы перейти к пункту "Экранная заставка" (Screen saver).
2. Используйте правый регулятор, чтобы осуществить выбор. (Стоп/Воспроизвести)
3. Затем нажмите кнопку ✓, чтобы подтвердить выбор.

Язык

Выбор языка:



1. В меню "Настройки" используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перейти к пункту "Язык" (Language).
2. Используйте правый регулятор, чтобы осуществить выбор.
3. Затем нажмите кнопку ✓, чтобы подтвердить выбор.

Громкость

Используйте эту настройку, чтобы отрегулировать громкость звуковых сигналов, которые издаются при включении/выключении комбайна, а также когда он разогрелся до заданной температуры, или истекло установленное время. Настройка громкости:

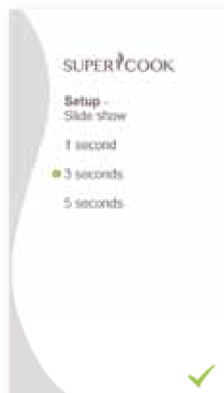


1. В меню "Настройки" используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перейти к пункту "Громкость" (Volume).
2. Используйте правый регулятор, чтобы осуществить выбор.
3. Затем нажмите кнопку ✓, чтобы подтвердить выбор.

Слайд-шоу

Используйте эту настройку для управления показом изображений в режиме экранной заставки.

Настройка показа слайд-шоу:



1. В меню "Настройки" используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перейти к пункту "Слайд-шоу" (Slide show).
2. Используйте правый регулятор, чтобы осуществить выбор.
3. Подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.

Демонстрационный режим

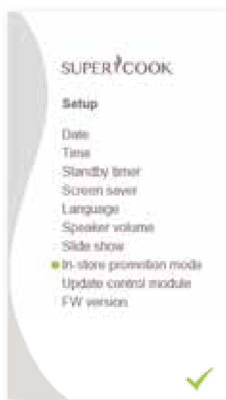
Демонстрационный режим – это дополнительное маркетинговое средство, которым могут воспользоваться розничные магазины. В этом режиме на РК-дисплее изделия отображается информация о нем, которая хранится в системной папке "996PROMT".

При выборе демонстрационного режима все прочие функции прибора выключаются. Чтобы выйти из демонстрационного режима, одновременно нажмите и удерживайте в течение 10 секунд кнопку "MENU" и две внешние кнопки.



Если кухонный комбайн выставляется на витрине магазина, в целях безопасности снимите с него нож.

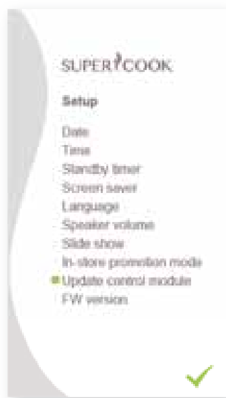
Включение демонстрационного режима:



1. В меню "Настройки" используйте кнопки , чтобы перейти к пункту "Демонстрационный режим" (In-store promotion mode).
2. Подтвердите или отмените выбор, нажав кнопку .
3. Чтобы выйти из демонстрационного режима, одновременно нажмите и удерживайте в течение 10 секунд кнопку "MENU" и две внешние кнопки.

Обновление пульта управления "Yumi"

Используйте эту настройку для обновление микропрограммы пульта управления "Yumi".
Для этого загрузите последнюю версию программного обеспечения для кухонного комбайна с веб-сайта www.supercook.me. Извлеките микропрограмму из сжатого файла и скопируйте ее в корневой каталог SD-карты.



1. Установите SD-карту в пульт управления:
2. В меню "Настройки" используйте кнопки , чтобы перейти к пункту "Обновить пульт управления" (Update control module).
3. Подтвердите выбор, нажав кнопку .
4. Следуйте экранным инструкциям.

   Включите и выключите кухонный комбайн. После обновления на экране отобразится новая версия микропрограммы, как описано далее.

Версия микропрограммы

Эта настройка позволяет вывести на экран текущую версию микропрограммы, серийный номер прибора и QR-код. Более подробную информацию о текущей версии микропрограммы можно найти на веб-сайте www.supercook.me. Серийный номер потребуется при размещении заявок на техническое обслуживание, а также при регистрации прибора на веб-сайте www.supercook.me.

Отображение версии микропрограммы:



1. В меню "Настройки" используйте кнопки , чтобы перейти к пункту "Версия микропрограммы" (FW version).
2. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню "Настройки".

Коллекция рецептов

Меню "Коллекция рецептов" (Recipe collection) – это ваша собственная электронная кулинарная книга, которую всегда можно использовать в качестве справочника. В ней содержатся рецепты по категориям и инструкции по приготовлению каждого рецепта. Рецепты разбиты по категориям, что позволяет быстро найти необходимый рецепт.

SD-карта емкостью 1 Гб позволяет хранить до 895 рецептов. В среднем один рецепт на любом языке занимает приблизительно 1 Мб. В стандартной комплектации поставляется SD-карта емкостью 1 Гб. Чтобы иметь возможность сохранить больше 895 рецептов на разных языках с веб-сайта www.supercook.me, потребуется SD-карта большей емкости.

Категории рецептов

1.	Закуски
2.	Супы
3.	Основные блюда из рыбы и мяса
4.	Вегетарианские основные блюда
5.	Гарниры
6.	Детское питание
7.	Соусы
8.	Заправки
9.	Выпечка
10.	Десерты
11.	Коктейли
12.	Корм для домашних животных

Выбор рецепта для просмотра:

1.

1. Используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перемещаться по пунктам меню "Коллекция рецептов" (Recipe collection).
2. Подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.

2.

3. Курсор в виде точки указывает на текущую категорию.
4. Используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перемещаться и выбрать желаемую категорию.
5. Подтвердите выбор категории, нажав кнопку ✓.
6. Или нажмите кнопку ⏻, если желаете выключить пульт управления.

3.

7. Нажмите кнопку ★, чтобы добавить выбранный рецепт в список избранных.
8. Используйте кнопки ◀ ▶, чтобы перемещаться по выбранной категории и просматривать различные рецепты.
9. С помощью кнопки ✓ подтвердите выбор.

4.

10. Используйте кнопки ◀ ▶, чтобы перемещаться по страницам рецепта.
11. Нажмите кнопку ⏻, чтобы выключить пульт управления.
12. Нажмите кнопку "MENU", чтобы выйти из коллекции рецептов.

Приготовление по рецепту

Работу с комбайном можно начать с этого меню. Можно использовать как предварительно установленные параметры времени, скорости и температуры, так и регулировать их вручную.

Начало приготовления:

1.

1. Используйте кнопки ▼ ▲, чтобы переместиться к пункту меню "Приготовление по рецепту" (Recipe cooking).
2. Подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.

2.

3. Курсор в виде точки указывает на текущую категорию.
4. Используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перемещаться и выбрать желаемый рецепт.
5. Подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.

3.

6. Нажмите кнопку ★, чтобы добавить выбранный рецепт в список избранных.
7. Используйте кнопки ◀ ▶, чтобы перемещаться по выбранной категории и просматривать различные рецепты.
8. Определившись с рецептом, подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.

4.

9. Нажмите кнопку ▶, чтобы начать процесс с настройками, установленными по умолчанию.
10. Нажмите кнопку ||, чтобы приостановить текущую настройку. (Появляется сразу после запуска процесса. См. пункт 9).
11. Используйте кнопки + − , чтобы вручную настроить запрограммированное время.
12. Используйте левый регулятор, чтобы вручную установить запрограммированную температуру.
13. Используйте правый регулятор, чтобы вручную установить запрограммированную скорость.

5.

14. Нажатие на кнопку увеличивает скорость на короткое время (турбо-режим).
15. Нажмите кнопку , чтобы вернуться на один этап назад при условии, что процесс приготовления еще не начался.

6.

16. Это предупреждение появится по истечении 80 % запрограммированного времени обработки.
17. Нажмите кнопку ||, чтобы завершить этап и добавить ингредиенты. В конце этапа нагревание автоматически выключится. Мотор продолжит работать в зависимости от продолжительности процесса приготовления.

7.



18. После этого вы можете продолжить текущий процесс, нажав кнопку •••, с новыми заданными вами настройками.

или

8.



19. Нажмите кнопку ▶, чтобы продолжить работу с рецептом.

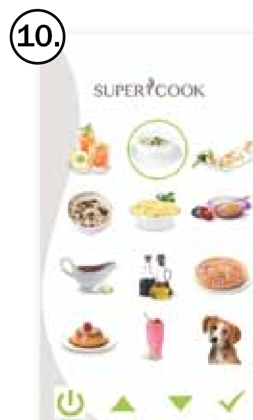
9.



20. Если вы желаете продолжить управление процессом вручную, как описано в пункте 18, то появится рисунок, приведенный слева. После работы с настройками кухонный комбайн вернется к процессу, описанному в пункте 19, и вы сможете продолжить выполнение этапов программы.

Этот цикл повторяется в конце каждого этапа.

10.



21. Если ни одно действие не будет выполнено в конце цикла, и безопасный период истечет, то мотор выключится. Появится изображение, показанное слева.
22. Нажмите кнопку и вернитесь назад к следующему этапу в рецепте, который был открыт.
23. Нажмите кнопку , чтобы выйти из режима "Приготовление по рецепту".

Настройки параметров безопасности в пунктах меню "Приготовление по рецепту", "Избранные рецепты" и "Мои рецепты".

Предварительно запрограммированные настройки

По истечении 80% заданного времени приготовления (остается 20%) на экране появится сообщение "Текущий этап скоро закончится". Например, если время обработки составляет 5 минут, то кухонный комбайн подаст звуковой сигнал за 1 минуту до завершения.

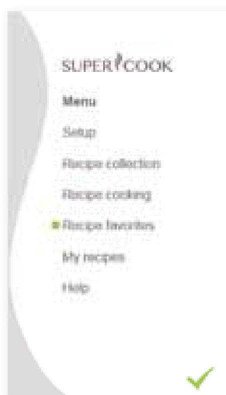
Если после этого не будет выполнена ни одна настройка, нагревание автоматически выключится и комбайн продолжит работу еще 1 или 5 минут в зависимости от продолжительности этапа приготовления рецепта. Это предотвращает прилипание продуктов. По истечении этого времени кухонный комбайн автоматически выйдет из рецепта и вернется к просмотру категории. Вы можете либо вернуться назад к следующему этапу рецепта, нажав кнопку , или полностью остановить процесс приготовления, нажав кнопку .

Если время обработки, заранее программируемое в рецепте, настраивается вручную до подачи предупреждающего сигнала (осталось 20% заданного времени), то сообщение "Текущий этап скоро закончится" не будет появляться на экране. Тем не менее, другие предохранительные механизмы, описанные выше, сработают. Нагревание выключится, когда истечет время обработки. Мотор выключится через указанный период времени.

Избранные рецепты

В этом меню можно легко найти ваши любимые рецепты.
Чтобы начать приготовление по рецепту, находящемся в меню "Избранные рецепты", следуйте инструкциям, описанным в разделе "Приготовление по рецепту".

Чтобы перейти к списку избранных рецептов:

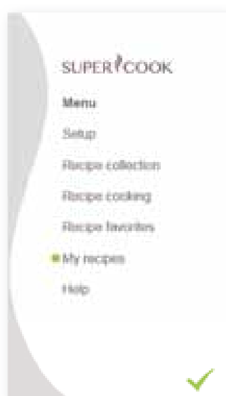


1. Используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перемещаться по пунктам меню "Избранные рецепты" (Recipe favorites).
2. Подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.

Мои рецепты

Больше нет необходимости собирать неудобные карточки с рецептами, вырезки из газет и скачивать рецепты из сети. Кухонный комбайн станет вашей собственной кулинарной книгой. Вы можете создавать, готовить, собирать и наслаждаться своими собственными рецептами. Узнайте больше на веб-сайте www.supercook.me.

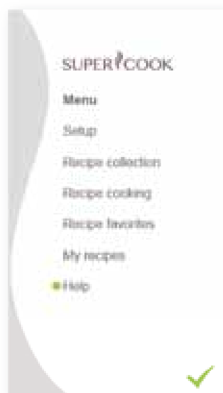
Чтобы начать приготовление по рецепту, находящемся в меню "Мои рецепты", следуйте инструкциям, описанным в разделе "Приготовление по рецепту".



1. Используйте кнопки ▼ ▲, чтобы переместиться к пункту меню "Мои рецепты" (My recipes).
2. Подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.
3. Выберите категорию и следуйте инструкциям, описанным в разделе "Приготовление по рецепту" (Recipe cooking).

Справка

В этом пункте меню можно найти объяснение символов, которые используются на пульте управления "Yumi".



1. Используйте кнопки ▼ ▲, чтобы перемещаться по пунктам меню "Справка" (Help).
2. Подтвердите выбор, нажав кнопку ✓.

Важные правила безопасности перед использованием комбайна

1. Пользуйтесь кухонным комбайном только на ровной, чистой и устойчивой поверхности, которая не нагревается.
2. Снимите все упаковочные материалы.
3. Помойте все принадлежности.
4. Ни в коем случае не погружайте руку в комбайн, когда он работает.
5. Убедитесь, что используемые уплотняющие кольца чистые и не повреждены.
6. Кухонный комбайн оснащен предохранительным механизмом. Если чаша установлена на базе кухонного комбайна неплотно, то он не запустится.
7. Отключайте кухонный комбайн от сети:
   а. если прибор поврежден или не правильно работает
   б. если он падал
   в. если на нем есть механические повреждения или в случае отключения электропитания.
8. Не оставляйте кухонный комбайн без присмотра.
9. Используйте только дополнительные принадлежности, рекоме-ндуемые Plawa.

Чистка

1. Чистите кухонный комбайн перед первым и после каждого использования, очищайте все компоненты и принадлежности, которые соприкасаются с пищевыми продуктами. Прежде чем приступать к очистке комбайна убедитесь, что он полностью остыл.
2. Перед чисткой обязательно извлеките штепсельную вилку из розетки.
3. Контакты под чашей также должны быть чистыми и сухими.
4. Нож очень острый! Поэтому будьте осторожны, устанавливая и снимая его.
5. Все съемные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.
6. Чтобы предотвратить образование плесени, очищайте комбайн и уплотнительные кольца после каждого использования.
7. Используйте мягкую слегка влажную ткань, чтобы очистить углубление для крепления чаши на комбайне.
8. Не используйте абразивные и едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
9. Некоторые продукты, например, морковь из-за содержащегося в ней бета-каротина, помидоры или такие специи, как карри, могут окрашивать пластиковые детали комбайна – это абсолютно нормальное явление. Можно немного уменьшить следы окрашивания, если слегка протереть это место смоченной в кулинарном масле салфеткой. Быстро ополосните это место сначала теплой водой, а потом холодной с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Технические характеристики

Кухонный комбайн SUPERCOOK	
Потребляемая мощность Приготовление Смешивание	1000 Вт 500 Вт
Емкость	2 литра
Минимальная температура	40 °C
Максимальная температура	130 °C
Режимы скорости	10 + турбо
Скорость смешивания	20 000 об./мин.
Звуковой сигнал	Есть
Сетевое напряжение/Частота	230 В~50 Гц
Пульт управления Соединение ЖК-дисплей пульта управления	Разъем 5 В для штепсельной вилки 4,3 дюйма
Карта памяти Объем памяти	1 Гб -> 32 Гб
Пароварка (дополнительно) Размеры	прибл. 23,1 x 19,2 см (почти формат А4)

В связи с постоянным развитием и усовершенствованием мы сохраняем за собой право в любой момент и без предварительного уведомления изменять изделие, включая принадлежности, упаковку, инструкции по эксплуатации и кулинарную книгу.

Техническая поддержка и обслуживание клиентов

Вам нужна помощь? Если у вас возникли дополнительные вопросы, посетите наш веб-сайт www.supercook.me, либо обратитесь в службу оперативной технической поддержки или к дилеру, у которого был приобретен многофункциональный кухонный комбайн.

Служба оперативной технической поддержки (ЕС)
00800 75292 100

(Бесплатные звонки со стационарных телефонов)

Интернет-служба/Международные контакты
Интернет: www.supercook.me
Эл. почта: support@supercook.de

Если необходимо вернуть товар, то потребуется номер RMA (возврат некачественных или неисправных изделий производителю), который следует четко указать на упаковке возвращаемого изделия. Подробную информацию о возврате товара можно получить по телефону горячей линии или на веб-сайте SUPERCOOK в разделе "Техническая поддержка и обслуживание клиентов".

Производитель
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Germany (Германия)

Заявление об авторских правах

Утилизация использованных электронных приборов

Этот символ на изделии или его коробке означает, что данное изделие не следует выбрасывать с обычным бытовым мусором, вместо этого его следует отнести в пункт приема отработанного электрического и электронного оборудования на переработку. Более подробные сведения можно получить в местных органах самоуправления, местной организации по сбору и удалению отходов или в магазине, где был приобретен товар.



Заявление о соответствии

Настоящим подтверждается, что указанное изделие соответствует Директивам LVD 2009/95/EC, EMC 2004/108/EC and RoHS 2011/65/EU
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008



دليل التشغيل لماكينة المطبخ SUPERCOOK

عربي

المحتويات

مقدمة

شكرًا لكم على ثقتكم بنا وشرائكم لماكينة المطبخ SUPERCOOK. ونرجو منكم قراءة دليل التشغيل بعناية ثم الاحتفاظ به في مكان آمن للرجوع إليه لاحقًا. كما نأمل أن تتمتعوا باستخدام الماكينة وتحصلوا منها على نتائج جيدة.

أمثلة استخدامات ماكينة المطبخ متعددة الوظائف

خفق الفاكهة والخضروات والصلصة والحساء
خلط الشراب المخفوق والكوكتيل
طحن السكر والفلفل المجفف
طحن اللوز والبندق
بشر الفاكهة والخضروات
فرم البصل والجوز
استخدام المقلب لخفق المايونيز والكريم
بشر الجبن وفتات الخبز والبطاطس
خلط العجين الخفيف وعجين الحلويات والكريمة
عجن عجين الخميرة والخبز
التسخين والقلي والطهو بدرجات حرارة من ٤٠ وحتى ١٣٠ درجة مئوية
التبخير في صينية الطهي على البخار أو سلة الطهي

المنتج وتعليمات السلامة

يرجى قراءة المعلومات التالية الهامة بعناية قبل استخدام ماكينة المطبخ متعددة الوظائف لأول مرة:
قبل البدء: أخرج ماكينة المطبخ وجميع ملحقاتها من العبوة.
يرجى عدم تشغيل الماكينة على سطح رطب أو مبلل.
الطريقة الوحيدة لضمان تشغيل آمن للماكينة هو توصيل القابس الرئيسي بمقبس قياسي ثلاثي الأقطاب. فينبغي التأكد من أن النظام الكهربائي لديك متوافق مع بيانات الطاقة والجهد الموجودة على لوحة التصنيف لماكينة المطبخ. فإن كانت التوصيلات غير صحيحة فسيؤدي ذلك إلى إبطال الضمان.
كما هو الحال مع جميع الأجهزة الكهربائية فثمة خطر حدوث صعق كهربائي يؤدي إلى حدوث إصابات أو حتى الموت. ولذا فمن المهم جدًا اتباع تعليمات السلامة دائمًا.
لا تتحمل شركة plawa أو الموزع أي مسئولية تجاه الأضرار الناتجة عن الإمداد بالطاقة غير المناسب أو التركيب غير الصحيح في المبنى. فإن ارتبت في أمر ما فاستشر فني كهربائي مؤهل.
احفظ مواد التغليف وشريط التغليف الخاص والحقائب والبوليسترين بعيدًا عن متناول الأطفال.
عند الاستخدام لأول مرة قد تظهر بعض الروائح. وهذا ليس خطرًا.
لا تغمر ماكينة المطبخ أو وحدة التحكم أو كبل الكهرباء في الماء.
لا تقم أبدًا بتغطية ماكينة المطبخ بالفوط أو المناشف أو ما شابه ذلك.
احرص على وجود مسافة كافية بين الماكينة وبين مصادر الحرارة الأخرى مثل عيون الموقد تجنبًا لحدوث أضرار بالماكينة.
ماكينة المطبخ هذه ليست لعبة للأطفال ويجب حفظها بعيدًا عن متناول الأطفال.
ضع الكبل بطريقة لا يكون فيها ملتويًا أو مضغوطًا أو ملامسًا لسطح ساخن.
عند استخدام كبل تمديد:
أ. يجب تأريض الكبل
ب. اتخذ كافة الإجراءات الاحتياطية اللازمة لتأمين الكبل من عدم وقوع أضرار عليه.
لا تسمح أبدًا بأن يكون كبل الكهرباء مرخيًا، ولا تفصل القابس بواسطة سحب الكبل ولكن اسحب القابس نفسه.
لا تستخدم ماكينة المطبخ في الحالات التالية:
أ. إذا كان ثمة ضرر بالقابس أو الكبل
ب. إذا تعطلت الماكينة أو سقطت أو ظهرت عليها علامات الضرر.
لا تحرك ماكينة المطبخ أثناء عملها.
ماكينة المطبخ هذه مصممة فقط للاستخدام المنزلي والداخلي.
لا تقم أبدًا بإصلاح ماكينة المطبخ بنفسك. ولا تقم باستبدال أو تعديل كبل الكهرباء أو وحدة الإمداد بالكهرباء أو أي من المكونات الأخرى. ولكن استشر دائمًا فني معتمد أو اتصل بالخط الساخن.
إذا تعطلت الوحدة أو حدث بها ضرر فافصلها عن مصدر الكهرباء الرئيسي.

لا تتحمل شركة plawa أو الموزع أي مسئولية تجاه الأضرار الناتجة عن التشغيل غير المناسب أو غير الصحيح لماكينة المطبخ.
لا تعتبر ماكينة المطبخ مقلاة دهن عميقة. فلا تقم أبدًا بمحاولة قلي الطعام في الدهن العميق في ماكينة المطبخ.
لا تدخل الأشياء في فتحات غلاف الماكينة.
افصل ماكينة المطبخ من مصدر الكهرباء الرئيسي في الحالات التالية:
أ. عند التنظيف
ب. عند عدم الاستخدام
ج. عند انقطاع الكهرباء
الأشخاص محدودو الخبرة أو المعرفة في التعامل مع مثل هذه الأجهزة وكذلك الأشخاص ذوو القدرات الجسدية أو النفسية أو العقلية أو الحسية المحدودة بالإضافة إلى الأطفال يجب ألا يُسمح لهم بتشغيل ماكينة المطبخ إلا تحت إشراف ومراقبة من يتحمل مسئولية السلامة. كما يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بماكينة المطبخ.
ماكينة المطبخ هذه مصممة للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة مثل:

- في مطابخ الموظفين بالمحلات والمكاتب وغيرها من المناطق التجارية
- في المباني الزراعية
- لدى الزبائن في الفنادق وغيرها من أماكن المبيت
- على السرير وعند الإفطار

إرشادات الرعاية

تعامل مع ماكينة المطبخ وملحقاتها بحرص شديد. وستساعدك النصائح التالية في الحفاظ على الضمان وضمان قبول أي مطالبات بالضمان.
أوقف تشغيل الماكينة إذا لم تكن تنوي استخدامها لفترة طويلة.
دع ماكينة المطبخ تبرد تمامًا قبل تنظيفها.
نظف جميع المكونات والملحقات التي تلامس الطعام.
استخدم فوطة ناعمة ومبللة قليلاً لتنظيف تجاويف الوعاء بماكينة المطبخ.
الملامسات بأسفل الوعاء يجب الحفاظ عليها نظيفة وجافة.
جميع الملحقات يمكن غسلها في غسالة الأطباق.
لتجنب تكون الجراثيم احرص على تنظيف ماكينة المطبخ وحلقات الإحكام بعد كل استخدام.
لا تستخدم أبدًا أي منظفات كاشطة أو صارمة.
أي علامات تكلسات يمكن إزالتها باستخدام الخل.
من الطبيعي أن يحدث بعض التلون في الملحقات البلاستيكية بسبب مادة بيتا كاروتين الموجودة في الجزر والطماطم والفلفل والكاري. ويمكنك تقليل عملية التلوين نوعًا ما بواسطة تبليل قطعة قماش بزيت الطبخ ومن ثم مسح المنطقة بلطف. ثم قم بشطفها سريعًا بالماء الدافئ ثم بالماء البارد مع القليل من سائل التنظيف.
لا تستخدم ماكينة المطبخ إلا كما هو موصوف في دليل التشغيل هذا.

استخدام دليل التشغيل هذا



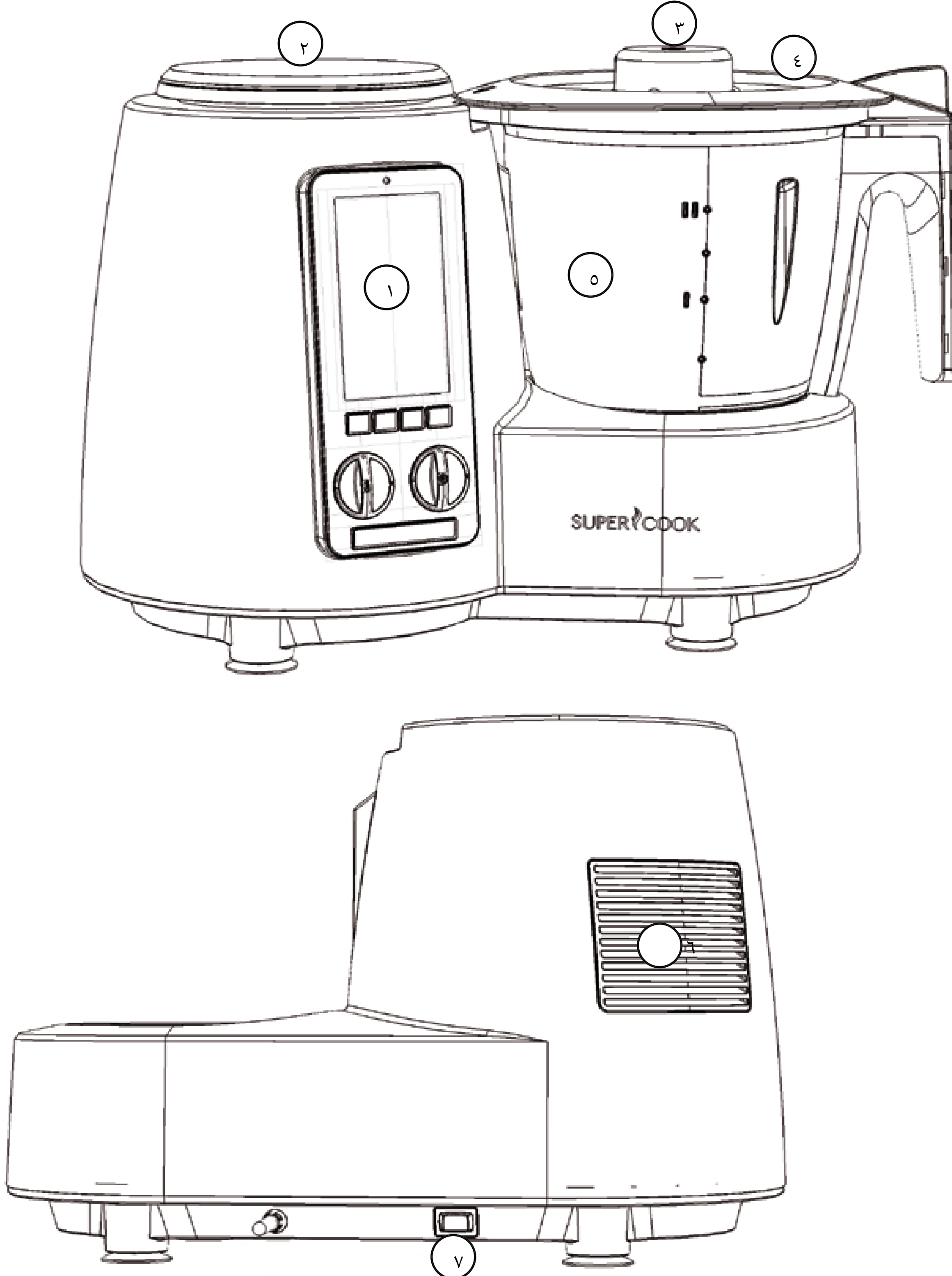
هذا الرمز يشير إلى تحذيرات ينبغي عليك قراءتها قبل الاستخدام:

الشاشة ورسائل الأخطاء

الرمز / السؤال / وصف الخطأ	الشرح	الحل
	الوعاء غير محكم بشكل صحيح أو مفتاح الأمان لا يعمل.	يرجى فحص عنصر الأحكام مرة أخرى.
	ماكينة المطبخ بها أخطأ في الدائرة الكهربائية.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المحلي التابع له. يمكنك العثور على رقم الهاتف من الموقع الإلكتروني www.supercook.ar أو في دليل التشغيل.
	الحمل زائد على المحرك.	يرجى إيقاف تشغيل الماكينة والانتظار لبضع دقائق حتى يبرد المحرك.
ماكينة المطبخ تتوقف عند استخدام مضرب الخفق.	يوجد بماكينة المطبخ نظام تحكم خاص. وقد تختلف السرعة ويتقطع الدوران في فترات تبلغ ثانيتين. وهذا يعني أن ماكينة المطبخ أبدًا في إصدار صوت غير معتاد. وهذا أمر طبيعي. فهذا الصوت يعني أنه يتم ضبط سرعة السكين لمنع زيادة سخونة المحرك.	أزل جزء الخليط أو قم بتزويد السرعة حتى درجة ٣ بحد أقصى.
السرعة غير منتظمة أو المحرك محشور.		قم بتزويد السرعة من ١ إلى ٢ أو من ٢ إلى ٣.
السكين يعمل ببطء شديد عند إعداد العجين.	يرجى التأكد من أنك لم تتجاوز الحد الأقصى من الدقيق وهو ٥٠٠ جم.	أزل بعض الخليط من الوعاء.
ثمة دخان يخرج من ماكينة المطبخ.	سخونة زائدة في المحرك. افحص مستوى الحد الأقصى للملء.	أزل بعض الخليط من الوعاء. واترك ماكينة المطبخ تبرد لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا.
ماكينة المطبخ لا تعمل مع درجة الحرارة المضبوطة والسرعة المضبوطة على ٥.	يمكن ضبط درجة الحرارة فقط مع السرعات من ١ وحتى ٤.	قم بتغيير إعداد السرعة إلى ما بين ١ و ٤.
يصعب ضبط الوعاء	تصبح عملية وضع الوعاء أكثر سهولة عند الاستخدام لأن عنصر الإحكام السيليكون يتغير وفقًا لعوامل الحرارة والرطوبة بينما يظل مانعًا للتسرب.	امسح القليل من زيت الطبخ داخل عنصر الإحكام السيليكون أو قم بتبليله.
هل ماكينة المطبخ مستخدمة؟ قاعدة الوعاء يظهر بها علامات ورطوبة متبقية عند التسليم.	جميع وحدات ماكينة المطبخ يتم اختبارها قبل التسليم. ويتم ملء الوعاء بالماء ومن ثم تسخينه حتى الغليان. وكما هو الحال مع غسالة الأطباق فقد تتبقى بعض الرطوبة. وهذه الرطوبة المتبقية قد تؤدي إلى حدوث علامات طفيفة ولكنها آمنة تظهر على قاعدة الوعاء.	للتخلص من العلامات يرجى استخدام منظف ستانلس تقليدي مثل Sidol الذي تنتجه شركة Henkel.
تصدر أصوات عند الاستخدام لأول مرة أو عند التحميل الثقيل.	عند الاستخدام لأول مرة وكذلك عند التحميل الثقيل يمكن أن تزداد سخونة المحرك ومن ثم يصدر أصواتًا غريبة. وكما هو الحال مع أي محرك كهربي (مثل محرك القطار أو السيارة) فإن المحرك يستخدم فرشاة يجب تسخينها لتبدأ العمل. ولذا فليس هناك داعٍ للقلق من هذه الأصوات.	دع ماكينة المطبخ تبرد بعد العمل الشاق مثل عجن العجين الثقيل. وستصبح ماكينة المطبخ جاهزة تمامًا للتشغيل بعد أن تبرد.
أصوات تصفير.	يصدر الجهاز صفيرًا ليخبرك بأن ماكينة المطبخ قد وصلت إلى درجة حرارة مرتفعة.	يشير الصفير كذلك إلى أن الوقت المضبوط قد انتهى.

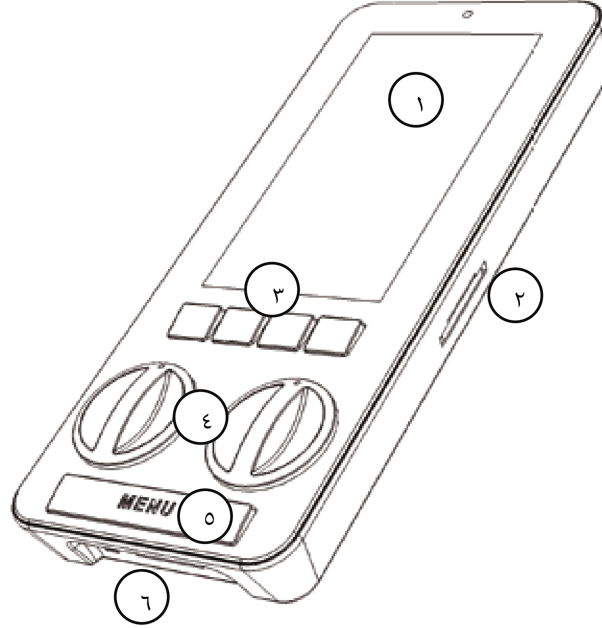
نظرة عامة على ماكينة المطبخ من الواجهة والخلف

١. وحدة التحكم "Yumi"
٢. ميزان مقياس المطبخ (ملحق اختياري)
٣. كوب القياس
٤. غطاء
٥. وعاء
٦. منفذ تهوية
٧. زر التشغيل / الإيقاف



نظرة عامة على وحدة التحكم "Yumi"

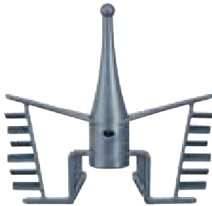
١. شاشة LCD
٢. ٤ أزرار تحكم
٣. مفتاحان دواران أيمن وأيسر
٤. زر القائمة
٥. منفذ بطاقة SD
٦. مقبس



الملحقات


سلة الطهي


كوب القياس، غطاء، سكين، وعاء

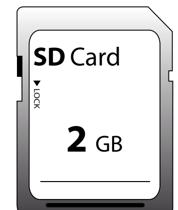

مضرب الخفق


المبسط

ملحقات اختيارية

- مقياس مطبخ رقمي SUPERCOOK Libra
- صينية للطهي على البخار سواءً من طراز بلاستيك أو بورسلين/زجاج

يرجى مراجعة الموزع المحلي أو الدخول إلى الموقع الإلكتروني www.supercook.ar إن كانت لديك أي أسئلة حول الملحقات الإضافية.



بطاقة SD

البدء

رموز عامة	المعنى
التوقيت *	يضبط تنسيق التاريخ والوقت
اللغة *	يحدد اللغة المطلوبة. * يُطلب منك فقط عند التشغيل لأول مرة أو بعد استبدال البطارية من قبل قسم الصيانة.
تأكيد	يؤكّد الاختيار
العودة	يرجع إلى الوراء
التالي	يتقدم للأمام
تشغيل	يتحكم في التشغيل
زائد	يزيد وقت الطهي
ناقص	يقلل وقت الطهي
أسفل	التنقل: للأسفل أو للجانب
أعلى	التنقل: للأعلى أو للجانب
التشغيل / الإيقاف	يحول وحدة التحكم بين التشغيل / الإيقاف
الخروج	يخرج من عملية الطهي لأسباب آمنة
توقف مؤقت	يتم إيقاف العملية مؤقَّتًا مع الاحتفاظ بالإعدادات
قائمة المفضلة	الضغط على هذا الرمز يحفظ الوصفة المختارة في قائمة المفضلة.
إيقاف	يوقف العملية
السرعة	مستويات السرعة: ١ إلى ١٠ بالإضافة إلى خاصية التربو
التوقيت	• وقت الطهي أو العملية من ١ ثانية وحتى ٦٠ دقيقة بحد أقصى • عندما تبدأ الوظيفة تبدأ الساعة في العد الخلفي للوقت المحدد الظاهر على الشاشة بالدقائق والثواني بواسطة رمز الساعة. • وقت الطهي أو العملية يمكن ضبطه في أي وقت. • لبدء العملية تحتاج إلى ضبط الوقت.
درجة الحرارة	• تبدأ درجة الحرارة عند ٤٠ درجة مئوية، ويمكن زيادتها حتى ١٣٠ درجة مئوية بحد أقصى بواقع ٥ درجات مئوية لكل زيادة. • تصدر الوحدة صفيرًا لتخبرك بالوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة. • يومض هذا الرمز لبضعة ثواني بمجرد أن تصل ماكينة المطبخ إلى درجة الحرارة المضبوطة. • إذا كنت تعد طعامًا بدرجة حرارة أعلى من ٥٠ درجة مئوية فلا تستخدم زرار التربو. • درجات الحرارة الأعلى من ١٠٠ درجة مئوية مصممة للتبخير والقلي والغليان.
المزيد	اجعل الطبخ يدويًا بعد اكتمال مرحلة الوصفة.
السابق	العودة إلى مرحلة الوصفة السابقة ضمن تسلسل الوصفة (طهي الوصفة).
إعادة تشغيل	يعيد تشغيل عملية الطهي بدءًا من المرحلة التالية بعد إيقاف البرنامج لسبب آمن.
تحذير	تحذير - يرجى ملاحظته!

التحضير



وعاء

١. سعة الوعاء ٢ لتر وبه تدريج مقياس بسيط بالداخل والخارج.
٢. عندما يكون السكين مركب بشكل صحيح في الوعاء قم بوضع الوعاء في التجويف بماكينة المطبخ. ثم اضغط عليه برفق نحو الأسفل حتى يتعشق الوعاء في محرك التروس والملامسات.



١. لا تقم بملء الوعاء بما يزيد عن مستوى الحد الأقصى والبالغ ٢ لتر. وإلا لا يكون التشغيل الآمن مضمونًا وقد تتأثر أيضًا جودة الطبق النهائي الذي تعده.
٢. عندما تزيل الوعاء من ماكينة المطبخ تأكد من أنك لن تسكب أيًا من المحتويات. فإن كانت المحتويات ساخنة فقد تتسبب في حرق نفسك.
٣. إذا لم يتعشق الوعاء مع المحرك مباشرةً بماكينة المطبخ فقم بلف رأس السكين بحرص.



السكين

١. يكون السكين مثبتًا في الوعاء عند التسليم.
٢. لإزالة السكين اجعل الوعاء في وضع عمودي. ادفع الذراع للأسفل عكس اتجاه عقارب الساعة لتستطيع تحرير السكين. (انظر الصورة ١)
٣. لإدخال السكين حركها داخل موضعها وادفع الذراع للأعلى في اتجاه عقارب الساعة. (انظر الصورة ٢)



١. السكين حاد جدًا! كن حذرًا جدًا عند تثبيت السكين وإزالته.
٢. تأكد من أن حلقة الإحكام موضوعة بشكل مناسب على محمل السكين. فإذا لم تكن حلقة الإحكام مثبتة بشكل مناسب فقد تتسرب محتويات الوعاء ومن ثم تتضرر ماكينة المطبخ.
٣. عند إضافة الطعام تأكد من أنه لا يعيق السكين.
٤. دع السكين يبرد تمامًا بعد كل عملية طبخ وقبل إزالتها.
٥. الحد الأقصى للكمية التي تتم معالجتها هو ٥٠٠ جم من الدقيق في عجين الخبز شديد التماسك.



صورة ١



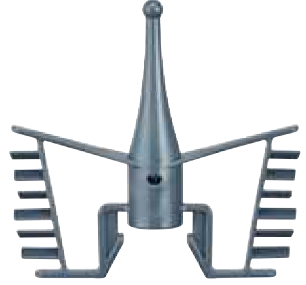
صورة ٢



سلة الطهي

١. تستخدم سلة الطهي لتبخير الكميات الصغيرة من الطعام ويتم تثبيتها مباشرة في الوعاء.
٢. يوجد مبيت بالجانب مما يسهل إزالتها بمساعدة المبسط.

التحضير

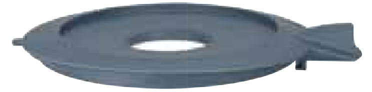


مضرب الخفق

١. يتم وضع مضرب الخفق على السكين في فراغ السكين مع الضغط برفق.
٢. يفضل استخدام مضرب الخفق في إنتاج حلوى الكريمة مثلاً أو المرنغ أو الكريمة.
٣. يمكن استخدام مضرب الخفق فقط مع السرعات من ١ وحتى ٤.



١. يجب عدم استخدام مضرب الخفق مع الضغط على زرار التربو.
٢. عند إضافة الطعام تأكد من أنه لا يعيق مضرب الخفق.
٣. مضرب الخفق غير مناسب لعجن العجين الشديد. فاستخدم السكين لعجن عجين الخبز أو البيتزا مثلاً.
٤. يجب عدم استخدام مضرب الخفق بالتزامن مع المبسط.



الغطاء

١. يجب تركيب حلقة الإحكام في الغطاء لتجنب أي انسكاب ممكن.
٢. ضع الغطاء في وضع قطري على حافة الوعاء.
٣. قم بلف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يثبت السن الموجود بزر الناحية الأمامية للغطاء في المنفذ المناسب في ماكينة المطبخ.
٤. لا يمكن تشغيل ماكينة المطبخ إلا إذا كان الغطاء مثبتًا في مكانه الصحيح.
٥. يوجد بالغطاء فتحة علوية لتسهيل إضافة المكونات الإضافية.



المبسط

١. استخدم هذا الملحق لإزالة أو خلط المكونات.
٢. المبسط غير مصمم لملامسة السكين عند إضافة المكونات من خلال الفتحة العلوية.



كوب القياس

١. سعة كوب القياس تبلغ ١٠٠ مللي لتر ويمكن إزالته.
   أ. يسهل إضافة مكونات لاحقة.
   ب. يتم الإبقاء على درجة الحرارة بمجرد وضع كوب القياس على الغطاء.
   ج. يتحكم في خروج البخار.



١. لا تقم بإزالة كوب القياس إلى عند السرعات من ١ إلى ٣. وإلا فقد تتناثر المكونات في الخارج وتسبب حروق لديك.
٢. إذا كنت تستخدم سرعة أعلى فأمسك كوب القياس بإحكام تجنبًا لحدوث انسكاب.

التحضير



نظرة عامة على حلة الطهي بالبخار
١. غطاء
٢. صينية تبخير مسطحة
٣. صينية تبخير عميقة
٤. مجمع التكثيف لتجميع السوائل.

صينية الطهي على البخار Vapore (ملحق اختياري)

تستخدم صينية الطهي على البخار Vapore لطهي الطعام برفق مع المحافظة على الفيتامينات الموجودة فيه. فالتبخير هو أحد طرق الطبخ الأفضل من الناحية الصحية.

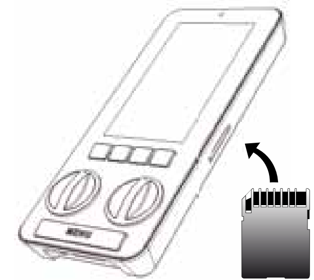
فوائد التبخير
١. يحافظ على الفيتامينات والمواد الغذائية
٢. يوفر الوقت حيث يمكن إعداد عدة أطباق في نفس الوقت.
٣. يوفر طعام صحي قليل الملح والدهن
٤. يحافظ على الطعام رطبًا
٥. لا يؤدي إلى نقل النكهة

استخدام حلة الطهي بالبخار
١. املأ الوعاء بما لا يقل عن ٧٠٠ مللي لتر من الماء أو من أي سائل تبخير آخر مثل الحساء.
٢. قم بتشحيم طاسات المبيت حتى لا يلتصق الطعام.
٣. ضع المكونات في صواني التبخير. وتأكد من أن الطعام الذي يحتاج لوقت أطول في الطهي موضوع في أسفل صينية التبخير. واترك بعض الفتحات مفتوحة لتسمح بتصاعد البخار.
٤. ضع حلة الطهي بالبخار على الغطاء مباشرة بدون كوب القياس.
٥. تأكد من أن صواني التبخير مثبتة ببعضها وأن الغطاء مثبت بشكل صحيح بحيث لا يمكن تسرب البخار.



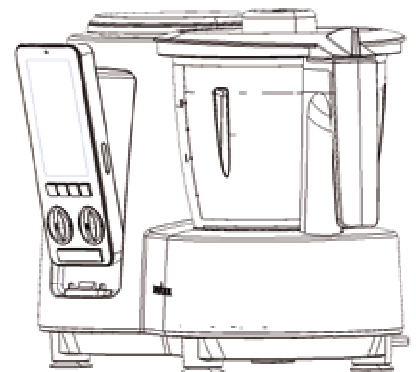
١. عند التعامل مع صينية الطهي على البخار تذكر أن ثمة بخار ماء ساخن يخرج منها ويتحول إلى سائل في مجمع التكثيف. تحذير - خطر الاحتراق!
٢. لا تمسك سلطانيات التجويف سوى بواسطة المقابض.
٣. أزل مجمع التكثيف بحرص.
٤. مجمع التكثيف مصنوع من البلاستيك ومقاوم للحرارة حتى ٩٠ درجة مئوية تقريبًا.
٥. صينية الطهي على البخار غير مناسبة للميكروويف أو الفرن أو أي مصادر حرارة أخرى.

إدخال وإزالة بطاقة الذاكرة



أدخل بطاقة SD المرفقة في منفذ البطاقة في وحدة التحكم "Yumi". وتأكد من أن ملامسات بطاقة SD متجهة نحو الأعلى. وادفع بطاقة SD للداخل بحرص حتى تسمع صوت "كليك". ولإزالة البطاقة ادفعها للداخل حتى تخرج ومن ثم يمكنك سحبها للخارج.

التشغيل والإيقاف



ضع وحدة التحكم "Yumi" في التجويف بماكينة المطبخ. اضغط على زرار التشغيل / الإيقاف (٧) وستكون ماكينة المطبخ جاهزة للاستخدام.

تشغيل وحدة التحكم لأول مرة

عندما تقوم بتشغيل وحدة التحكم لأول مرة فسيُطلب منك ضبط التاريخ / الوقت ولغة الشاشة.

قم بتغيير إعدادات التوقيت واللغة كما يلي:

.١



١. استخدم الزرارين ▼ ▲ للتبديل بين التوقيت واللغة واستخدم الزرار الدوار الأيمن والأيسر لضبط الإعدادات.
٢. قم بتأكيد إعدادك بالضغط على زر ✓.

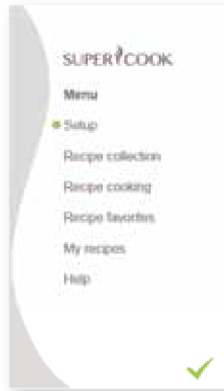
.٢



٣. اضغط أو ابدأ أي زرار تحكم غير زرار القائمة (MENU) وسيقوم بالعمل.
٤. استخدم الزرار الدوار الأيسر لضبط درجة الحرارة كما تريد.
٥. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط السرعة.
٦. استخدم الزرارين ➕ ➖ لضبط الوقت يدويًا.
٧. اضغط على زر ⚙ يزيد من السرعة لفترة قصيرة (التربو).

تركيبة القائمة

اضغط على زرار القائمة (MENU) للدخول إلى القائمة الرئيسية.



١. استخدم الزرارين ▼ ▲ للتنقل عبر القائمة.
٢. النقطة ● تشير إلى الموضوع الحالي.
٣. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.
٤. عند الحاجة أغلق القائمة بواسطة الضغط على زر القائمة (MENU).

الإعدادات

يمكنك ضبط مختلف الإعدادات في القائمة الفرعية "الإعداد" (Setup).

التاريخ

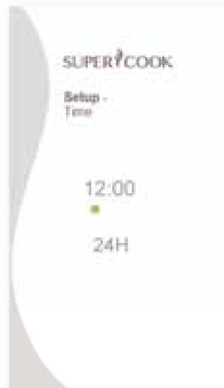
كيفية تغيير التاريخ:



١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▼ ▲ ومن ثم اختيار التاريخ (Date).
٢. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط الاختيار.
استخدم الزرار الدوار الأيسر للتبديل بين السنة والشهر واليوم.
٣. ثم اضغط على زرار ✓ من أجل التأكيد.

الوقت

كيفية تغيير الوقت:



١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▼ ▲ ومن ثم اختيار الوقت (Time).
٢. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط الاختيار.
استخدم الزرار الدوار الأيسر للتبديل بين الساعات والدقائق. وفي نفس الوقت يمكنك ضبط صيغة الوقت إما على ١٢ أو ٢٤ ساعة.
٣. ثم اضغط على زرار ✓ من أجل التأكيد.

مؤقت وضع الانتظار

يتيح لك مؤقت وضع الانتظار ضبط الوقت الذي تتحول فيه ماكينة المطبخ إلى وضع الانتظار تلقائيًا. فبعد دقيقة مثلاً من وضع الانتظار تغلق الشاشة إن لم تكن هناك حافظة شاشة مفعلة (انظر حافظة الشاشة)
كيفية تغيير مؤقت وضع الانتظار:

١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▲▼ ومن ثم اختيار مؤقت وضع الانتظار (Standby timer).
٢. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط الاختيار.
٣. ثم اضغط على زرار ✓ من أجل التأكيد.

حافظة الشاشة

يتم تنشيط حافظة الشاشة بوصفها خاصية للوقت المحدد في عنصر القائمة مؤقت وضع الانتظار (Standby timer). ويمكنك استخدام أي عدد من الصور المخصصة لتكون هي حافظة الشاشة. ويرجى مراعاة أنه لا يمكن استخدام سوى ملفات الصور. احفظها في حافظة النظام "995SAVER" على بطاقة SD الخاصة بك. ويجب حفظها بالصيغ التالية حتى تعمل:

مثل: XXX00001.jpg
XXX = ٣ حروف بحد أقصى
١٢٣٤٥ = ٥ أرقام بحد أقصى
.jpg = صيغة الملف

يجب ترتيب الملفات في تسلسل رقمي: XXX00002.jpg، XXX00003.jpg وهكذا. كما يجب أن يتوافق حجم الصورة مع دقة شاشة LCD والبالغة ٤٨٠ × ٢٧٢ بكسل. أما الصور التي ليست بهذا الحجم فيتم اقتصاصها تلقائيًا لتناسب المواصفات الصحيحة.

كيفية تغيير حافظة الشاشة:

١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▲▼ ومن ثم اختيار حافظة الشاشة (Screen saver).
٢. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط الاختيار (إيقاف/تشغيل)
٣. ثم اضغط على زرار ✓ من أجل التأكيد.

اللغة

كيفية تغيير اللغة:

١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▲▼ ومن ثم اختيار اللغة (Language).
٢. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط الاختيار.
٣. ثم اضغط على زرار ✓ من أجل التأكيد.

مستوى الصوت

استخدم هذا الإعداد لضبط مستوى صوت الصفارة الذي يصدر عند التشغيل أو الإيقاف أو عندما تصل الماكينة إلى درجة الحرارة المطلوبة أو عندما ينتهي الوقت المحدد.
كيفية تغيير مستوى الصوت:

١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▲▼ ومن ثم اختيار مستوى الصوت (Volume).
٢. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط الاختيار.
٣. ثم اضغط على زرار ✓ من أجل التأكيد.

عرض الشرائح

استخدم هذا الإعداد لتحديد عرض الصور في وضع حافظة الشاشة.

كيفية ضبط عرض الشرائح:

١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▲▼ ومن ثم اختيار عرض الشرائح (Slideshow).
٢. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط الاختيار.
٣. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.

D GB FR ES IT PT NL RUS AR HE

وضع الترقية للاحتواء

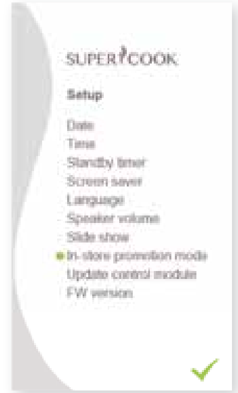
وضع الترقية للاحتواء يتيح لتجار التجزئة أداة تسويق إضافية. حيث يظهر معلومات المنتج التي تم حفظها في حافظة النظام "996PROMT" على شاشة LCD.

إذا تم اختيار وضع الترقية للاحتواء فسيتم تعطيل جميع وظائف الجهاز الأخرى. وللخروج من وضع الترقية للاحتواء اضغط على القائمة (MENU) وعلى الزرارين الخارجيين في نفس الوقت لمدة ١٠ ثواني.



من أجل السلامة أزل السكين عند عرض ماكينة الطبخ في المتجر.

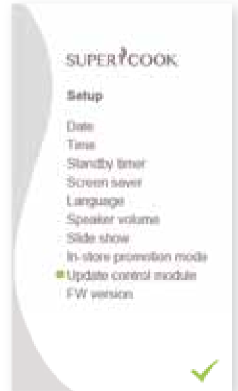
كيفية تفعيل وضع الترقية للاحتواء:



١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▼ ▲ ومن ثم اختيار وضع الترقية للاحتواء (In-store promotion mode).
٢. قم بتأكيد اختيارك حيث من التشغيل أو الإيقاف بالضغط على زر ✓.
٣. للخروج من وضع الترقية للاحتواء اضغط على القائمة (MENU) وعلى الزرارين الخارجيين في نفس الوقت لمدة ١٠ ثواني.

تحديث وحدة التحكم "Yumi"

استخدم هذا الإعداد لتحديث البرنامج الثابت لوحدة التحكم "Yumi".
وللقيام بذلك قم بتنزيل آخر برنامج ثابت لماكينة الطبخ من الموقع www.supercook.ar. ثم قم بفك ضغط البرنامج الثابت من الملف المضغوط وانسخه في الحافظة الجذر ببطاقة SD.



١. أدخل بطاقة SD في وحدة التحكم:
٢. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▼ ▲ ومن ثم اختيار تحديث وحدة التحكم (Update control module).
٣. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.
٤. اتبع التعليمات التي تظهر بالشاشة.

يجرى تشغيل ماكينة الطبخ وإيقافها. وبعد التحديث سيظهر FW جديد كما هو موصوف في الخطوة التالية.

نسخة FW

هذا الإعداد يسمح لك بعرض نسخة البرنامج الثابت الحالي أو رقم التسلسل للجهاز أو كود QR. وللمزيد من المعلومات حول نسخة البرنامج الثابت الحالي يمكنك الدخول إلى الموقع الإلكتروني www.supercook.ar. كما أنك ستحتاج لرقم التسلسل من أجل جميع طلبات الخدمة ومن أجل تسجيل المنتج على الموقع الإلكتروني www.supercook.ar.

عرض معلومات البرنامج الثابت:



١. في قائمة الإعداد يمكنك التنقل باستخدام الزرارين ▼ ▲ ومن ثم اختيار نسخة FW (FW version).
٢. استخدم زرار ✓ للعودة إلى قائمة الإعداد.

مجموعة الوصفات

يعتبر عنصر القائمة مجموعة الوصفات هو كتاب الوصفات الرقمي الخاص بك والذي يمكنك استخدامه ككتاب مرجعي. فهو يحتوي على جميع فئات الوصفات وجميع الوصفات والتعليمات الفردية. حيث تم تصميم الفئات لمساعدتك على إيجاد الوصفات بسرعة.

يمكن لبطاقة SD أن تحفظ ٨٩٥ وصفة بحد أقصى على الرغم من أن الذاكرة أكبر من ١ جيجابايت. وفي المتوسط، تأخذ الوصفة حوالي ١ ميجابايت لكل لغة. ويتم توفير بطاقة SD بسعة ١جيجابايت بشكل قياسي. ولحفظ أكبر عدد ممكن من الوصفات والبالغ ٨٩٥ وصفة من الموقع www. supercook.ar بلغات متعددة، سوف تحتاج إلى بطاقة SD بسعة أكبر.

فئات الوصفات

١. المقبلات

٢. الحساء

٣. أطباق الأسماك واللحوم الرئيسية

٤. الأطباق النباتية الرئيسية

٥. الأطباق الجانبية

٦. طعام الأطفال

٧. الصلصات

٨. توابل الصلصة

٩. الخبز

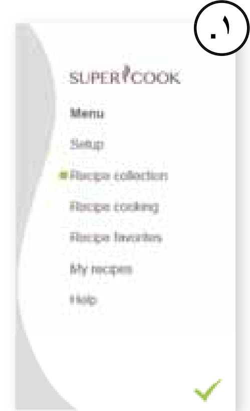
١٠. الحلوى

١١. المشروبات المختلطة

١٢. أغذية الحيوانات الأليفة

كيفية اختيار وصفة للاطلاع عليها:

.١



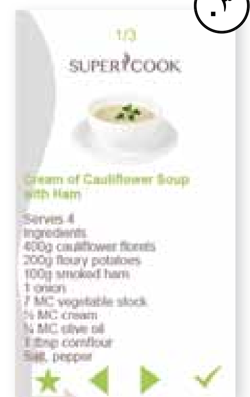
١. استخدم الزرارين ▼ ▲ للتنقل عبر قائمة مجموعة الوصفات (Recipe collection).
٢. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.

.٢



٣. تشير الدائرة ◯ إلى الفئة الحالية.
٤. استخدم الزرارين ▼ ▲ للتنقل واختيار الفئة التي تريدها.
٥. قم بتأكيد اختيارك للفئة بالضغط على زر ✓.
٦. أو اضغط على زرار ⏻ إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل وحدة التحكم.

.٣



٧. استخدم زرار ★ لإضافة الوصفة في مجموعة قائمة المفضلة.
٨. استخدم الزرارين ◀ ▶ للتنقل داخل الفئة المختارة وتصفح الوصفات المختلفة.
٩. استخدم زرار ✓ لتأكيد اختيارك.

.٤



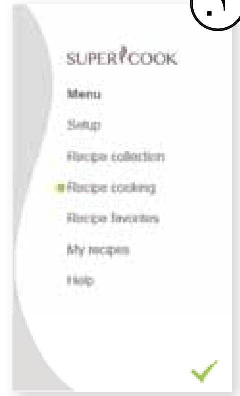
١٠. استخدم الزرارين ◀ ▶ للتنقل عبر صفحات الوصفات.
١١. استخدم زرار ⏻ لإيقاف تشغيل وحدة التحكم.
١٢. استخدم زرار القائمة (MENU) للخروج من مجموعة الوصفات.

طهي الوصفة

في هذه القائمة، يمكنك أن تبدأ استخدام ماكينة المطبخ. كما يمكنك متابعة الأوقات والسرعات ودرجات الحرارة المضبوطة مسبقًا والخاصة بعملية الإعداد أو تعديلها يدويًا بنفسك.

كيفية بدء الطهي:

.١



١. استخدم الزرارين ▼ ▲ للانتقال إلى خيار القائمة طهي الوصفة (Recipe cooking).
٢. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.

.٢



٣. تشير الدائرة ◯ إلى الفئة الحالية.
٤. استخدم الزرارين ▼ ▲ للتنقل واختيار الوصفة التي تريدها.
٥. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.

.٣



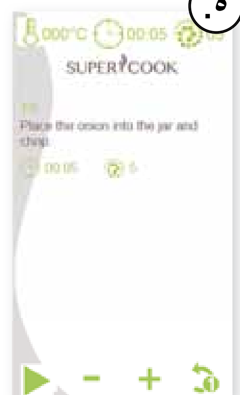
٦. استخدم زرار ★ لإضافة هذه الوصفة في مجموعة قائمة المفضلة لديك.
٧. استخدم الزرارين ◀ ▶ للتنقل داخل الفئة المختارة وتصفح الوصفات المختلفة.
٨. بمجرد أن تختار وصفة، قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.

.٤



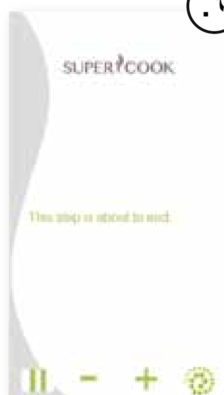
٩. استخدم زرار ▶ لبدء العملية بالإعدادات الافتراضية.
١٠. استخدم زرار ‖ للإيقاف المؤقت للإعداد الحالي. (يظهر بمجرد أن تبدأ العملية. انظر الخطوة ٩).
١١. استخدم الزرارين + − لضبط الوقت المضبوط مسبقًا يدويًا.
١٢. استخدم الزرار الدوار الأيسر لضبط درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا يدويًا.
١٣. استخدم الزرار الدوار الأيمن لضبط السرعة المضبوطة مسبقًا يدويًا.

.٥

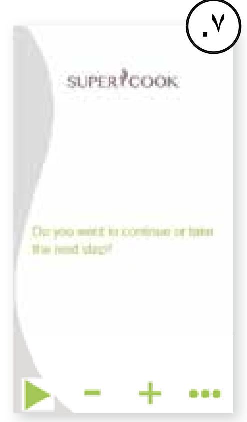


١٤. الضغط على زر يزيد من السرعة لفترة قصيرة (التربو).
١٥. استخدم زرار للعودة خطوة واحدة بشرط أن تكون عملية الطهي غير نشطة حتى الآن.

.٦



١٦. يظهر هذا التذكير بعد اكتمال ٨٠٪ من وقت التجهيز المبرمج مسبقًا.
١٧. اضغط على زرار ‖ لإنهاء الخطوة وإضافة المكونات. ويتوقف التسخين تلقائيًا في نهاية الخطوة. ويستمر المحرك، تبعًا لمدة عملية الطهي.

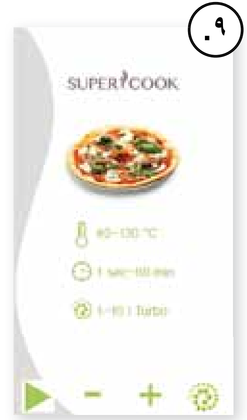


١٨. لديك الآن الخيار لاستخدام زرار ••• لتمديد العملية الحالية مع الإعدادات الجديدة التي قمت بتحديدها.

أو

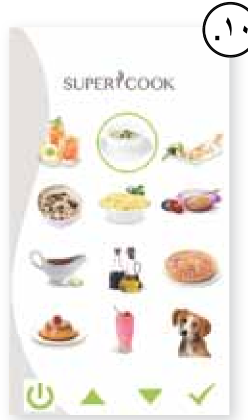


١٩. اضغط على زرار ▶ للاستمرار في تجهيز الوصفة.



٢٠. إذا كنت ترغب في تمديد هذه العملية يدويًا كما هو موضح في الخطوة رقم ١٨، تظهر الصورة المعروضة على اليسار. وبمجرد أن تقوم بعمل الإعدادات، تعود ماكينة المطبخ إلى الخطوة رقم ١٩ ويمكنك متابعة العمل من خلال الخطوات.

تتكرر هذه الدورة في نهاية كل خطوة.



٢١. إذا كنت لا تفعل أي شيء في نهاية الدورة وانتهى وقت السلامة، ينطفئ المحرك. تظهر الصورة المعروضة على اليسار.

٢٢. اضغط على زرار وعد مرة أخرى إلى الخطوة التالية في الوصفة التي قد بدأت بالفعل.

٢٣. استخدم زرار للخروج من وضع طهي الوصفة.

إعدادات السلامة لماكينة المطبخ في خيارات القائمة: طهي الوصفة، الوصفات المفضلة، وصفاتي

الإعدادات المبرمجة مسبقًا

تظهر ملاحظة "الخطوة على وشك الانتهاء." على الشاشة بعد اكتمال ٨٠٪ من الوقت المبرمج مسبقًا (الوقت المتبقي ٢٠٪). على سبيل المثال، إذا كان وقت التجهيز ٥ دقائق، تصدر ماكينة المطبخ صفارة عندما تكون هناك دقيقة واحدة متبقية.

في حالة عدم ضبط أي إعدادات إضافية بعد هذه الخطوة، يتوقف التسخين تلقائيًا وتستمر ماكينة المطبخ في العمل لمدة دقيقة واحدة إلى ٥ دقائق إضافية، استنادًا إلى طول خطوة الوصفة. وهذا يمنع التصاق الطعام كلما كان ذلك ممكنًا. بعد هذه المدة، تخرج ماكينة المطبخ تلقائيًا من الوصفة وتعود إلى صفحة الفئة. لديك الآن الخيار لاستخدام زرار للعودة مرة أخرى إلى الخطوات التالية من الوصفة أو إيقاف عملية الطهي تمامًا باستخدام زرار .

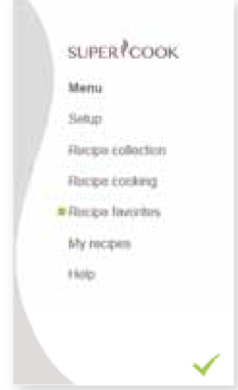


إذا قمت بضبط وقت تجهيز الوصفة المبرمج مسبقًا يدويًا بتخطي رسالة السلامة (يتبقى ٢٠٪ من الوقت المضبوط مسبقًا)، لا تظهر رسالة "الخطوة على وشك الإنتهاء". ومع ذلك، تصبح آليات السلامة الأخرى فعالة كما هو موضح أعلاه. ويتوقف التسخين في نهاية وقت التجهيز. كما يتوقف المحرك بعد فترة زمنية محددة.

الوصفات المفضلة

في هذه القائمة، يمكنك العثور على كافة المفضلات لديك. ولبدء عملية الطهي في قائمة الوصفات المفضلة اتبع الوصف الموجود تحت طهي الوصفة.

وهذا ينقلك إلى مجموعة قائمة المفضلة لديك:

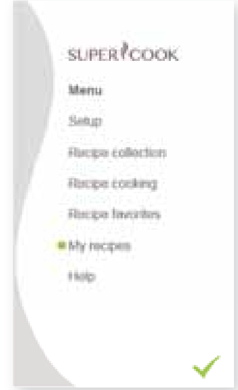


١. استخدم الزرارين ▼ ▲ للتنقل عبر قائمة الوصفات المفضلة (Recipe favorites).
٢. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.

وصفاتي

وداعًا لمجموعات بطاقات الوصفات المفردة وقصاصات الجرائد وتنزيلات الإنترنت. فماكينة المطبخ تمثل كتاب الوصفات الشخصي الخاص بك. حيث يمكنك إنشاء وطهي وصفاتك الخاصة وكذلك تجميعها والتمتع بها. ويمكنك معرفة طريقة عمل ذلك من خلال الموقع الإلكتروني www.supercook.ar.

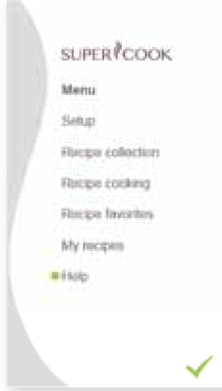
لبدء عملية الطهي في قائمة وصفاتي اتبع الوصف الموجود تحت طهي الوصفة.



١. استخدم الزرارين ▼ ▲ للانتقال إلى خيار القائمة وصفاتي (My recipes).
٢. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.
٣. اختر الفئة واتبع الإرشادات كما هو موصوف تحت بند طهي الوصفة (Recipe cooking).

مساعدة

يوفر خيار القائمة هذا تفسيرات للرموز المستخدمة في وحدة التحكم "Yumi".



١. استخدم الزرارين ▼ ▲ للتنقل عبر قائمة مساعدة (Help).
٢. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على زر ✓.

تعليمات هامة قبل بدء التشغيل

١. استخدم دائمًا ماكينة المطبخ متعددة الوظائف على سطح مستوٍ ونظيف وثابت ولا تنبعث منه حرارة.
٢. قم بإزالة جميع مواد التغليف.
٣. قم بتنظيف جميع الملحقات.
٤. لا تضع يدك مطلقًا في ماكينة المطبخ متعددة الوظائف أثناء تشغيلها.
٥. تأكد دائمًا من أن حلقات الإحكام المستخدمة نظيفة وغير تالفة.
٦. تحتوي ماكينة المطبخ على آلية سلامة داخلية. إذا لم يتم إحكام الوعاء بشكل صحيح على ماكينة المطبخ، فلن تعمل الماكينة.
٧. افصل ماكينة المطبخ من التيار الكهربائي في الحالات التالية:
   أ. عند تلف الماكينة أو حدوث خلل
   ب. عند سقوط ماكينة المطبخ
   ج. عند تلف المكونات بشكل واضح أو وجود خلل بمصدر التيار الكهربائي.
٨. لا تترك ماكينة المطبخ بدون رقابة.
٩. ينصح باستخدام الملحقات الموصى بها فقط من شركة plawa.

التنظيف

١. قم بتنظيف ماكينة المطبخ قبل الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام، ونظف جميع المكونات والملحقات التي تلامس الطعام. تأكد من أن ماكينة المطبخ تم تبريدها تمامًا قبل البدء في تنظيفها.
٢. انزع قابس المأخذ الرئيسي من المقبس قبل التنظيف.
٣. الملامسات بقاعدة الوعاء يجب الحفاظ عليها نظيفة وجافة.
٤. السكين حاد جدًا! لذا، كن حذرًا جدًا عند تثبيت السكين وإزالته.
٥. جميع الملحقات يمكن غسلها في غسالة الأطباق.
٦. لتجنب تكون الجراثيم احرص على تنظيف ماكينة المطبخ وحلقات الإحكام بعد كل استخدام.
٧. استخدم فوطة ناعمة ومبللة قليلاً لتنظيف تجويف تركيب الوعاء بماكينة المطبخ.
٨. لا تستخدم أي منظفات كاشطة أو كاوية. فقد يؤدي هذا إلى تلف السطح.
٩. من الطبيعي أن يحدث بعض التلون في الملحقات البلاستيكية بسبب مادة بيتا كاروتين الموجودة في الجزر والطماطم والفلفل والكاري. ويمكنك تقليل عملية التلوين نوعًا ما بواسطة تبليل قطعة قماش بزيت الطبخ ومن ثم مسح المنطقة بلطف. ثم قم بشطفها سريعًا بالماء الدافئ ثم بالماء البارد مع القليل من سائل التنظيف.

المواصفات الفنية

ماكينة المطبخ SUPERCOOK	
استهلاك الطاقة	
الطهي	١٠٠٠ وات
الخلط	٥٠٠ وات
السعة	٢ لتر
الحد الأدنى لدرجة الحرارة	٤٠ درجة مئوية
الحد الأقصى لدرجة الحرارة	١٣٠ درجة مئوية
مستويات السرعة	١٠ + التربو
سرعة الخلط	٢٠٠٠٠ لفة/دقيقة
الصافرة	نعم
جهد المصدر الرئيسي/التردد	٢٣٠ فولت تيار متردد/٥٠ هرتز
وحدة التحكم	
التوصيل	٥ فولت مقبس قابس
شاشة LCD من أجل وحدة التحكم	٤,٣ بوصة
بطاقة ذاكرة	
سعة الذاكرة	١ جيجابايت -> ٣٢ جيجابايت
صينية الطهي على البخار (اختياري)	
الأبعاد	تقريبًا ٢٣,١ × ١٩,٢ سم (تقريبًا مقاس A4)

كجزء من مهمتنا لمواصلة التطوير نحتفظ بحق إجراء تعديلات على المنتج بما في ذلك الملحقات والعبوة والتعليمات وكتاب الوصفات، في أي وقت وبدون سابق إخطار.

الصيانة وخدمة العملاء

هل تحتاج إلى مساعدة؟ إذا كانت لديك أي استفسارات أخرى يرجى زيارة الموقع الإلكتروني www.supercook.ar أو الاتصال بخدمة الدعم لدينا عبر الخط الساخن أو التوجه إلى الموزع الذي اشتريت منه ماكينة المطبخ متعددة الوظائف.

الخط الساخن للصيانة والدعم (الاتحاد الأوروبي)
00800 75292 100

(رقم مجاني من أي خط أرضي)

الخدمة عبر الإنترنت / الاتصال الدولي
موقع إلكتروني: www.supercook.ar
بريد إلكتروني: support@supercook.de

لإعادة أي منتج، ستحتاج إلى رقم ترخيص إعادة البضائع (RMA)، ويجب كتابته بشكل واضح على عبوة الإعادة. وللمزيد من المعلومات حول إعادة البضائع يمكنك الاتصال بالخط الساخن الخاص بالدعم ذي الصلة أو عبر "Service & Support" بالموقع الإلكتروني للعلامة التجارية SUPERCOOK.

الشركة المنتجة
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Germany

حقوق الطبع والنشر

التخلص من الأجهزة الإلكترونية المستخدمة

هذا الرمز الموجود على المنتج أو العبوة يشير إلى أنه لا يسمح بالتخلص من هذا المنتج ضمن المهملات المنزلية العادية، بل يجب أخذه إلى جهة التخلص المختصة بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وللمزيد من المعلومات يمكنك الاتصال بالمجلس المحلي أو هيئة مرافق التخلص من النفايات أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج.



إعلان المطابقة

نؤكد بموجبه أن المنتج المعني متوافق مع التوجيهات

RoHS 2011/65/EU , EMC 2004/108/EC , LVD 2009/95/EC
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008

מדריך למשתמש

תוכן העניינים

השימוש בהוראות הפעלה אלו

סמל זה מציין אזהרות שיש לקרוא לפני השימוש.

הודעות על הצג והודעות שגיאה

סמל / שאלה תיאור הבעיה	הסר	פתרון
	הקנקן לא נאטם כראוי או שמתג הבטיחות אינו עובד.	בדקו שוב את מצב האיטום של הקנקן.
	יש שגיאה במעגל החשמלי של המכשיר.	צרו קשר עם מרכז השירות המקומי. ניתן למצוא את מספר הטלפון באתר www.supercook.co.il או בהוראות.
	יש עומס יתר על המנוע.	כבו את המכשיר והמתינו מספר דקות עד שהמנוע יתקרר.
המכשיר מפסיק לפעול כשמשתמשים בראש ההקצפה.	יש למכשיר מערכת בקרה מיוחדת. המהירות עשויה להשתנות והסיבוב מופרע מדי 2 שניות. כתוצאה מכך מתחיל המכשיר להפיק רעש יוצא דופן. זו תופעה נורמלית. משמעות הרעש היא שמהירות המנוע מכווננת במטרה למנוע התחממות יתר של המנוע.	הסירו חלק מהתערובת או הגדילו את המהירות לרמה 3 לכל היותר.
המהירות אינה סדירה או שהמנוע נתקע		הגדילו את המהירות מ-1 ל-2 או מ-2 ל-3.
הסכין עובדת לאט מאד בעת הכנת בצק.	בדקו אם לא עברתם על המשקל המרבי של 500 גרם קמח.	הסירו מהקנקן חלק מהתערובת.
יוצא עשן מהמכשיר.	המנוע חם יתר על המידה. בדקו שלא עברתם את סימון המילוי המרבי.	הסירו מהקנקן חלק מהתערובת. אפשרו למכשיר להתקרר במשך כ-20 דקות.
המכשיר אינו עובד כאשר הטמפרטורה הוגדרה והמהירות נקבעה לרמה 5.	ניתן להגדיר את הטמפרטורה רק במהירויות 1 עד 4.	שנו את המהירות ל-1 עד 4.
קשה לחבר את הקנקן.	ככל שמרבים להשתמש במכשיר כך קל יותר לחבר את הקנקן, שכן אטם הסיליקון משתנה עקב החום והלחות אך עדיין ממשיך לבצע את תפקידו.	מרחו מעט שמן טיגון על אטם הסיליקון או לחלחו אותו מעט.
האם המכשיר משומש? כשהמכשיר הגיע היו סימנים ועקבות לחות בתחתית הקנקן.	כל יחידות המכשיר נבדקות לפני יציאתו מהמפעל. את הקנקן ממלאים במים ומרתיחים אותם. כמו במדיחי כלים, יכולה גם כאן להישאר מעט לחות מאחור. השאריות הללו יכולות לגרום לסימנים קטנים אך בטוחים לגמרי בתחתית הקנקן.	כדי להסירם, השתמשו בחומר ניקוי קונבנציונלי לפלדת אל-חלד, למשל Sidol מבית Henkel.
יש רעשים במהלך השימוש הראשון או כשיש עומס רב.	במהלך השימוש הראשון או כשיש עומס רב על המכשיר, המנוע עלול להתחמם ולהשמיע רעשים מוזרים. כמו בכל מנוע חשמלי, למשל ברכבות חשמליות, המנוע משתמש במברשות שצריכות 'להשתפשף' לאורך השימוש. אין מה לדאוג בקשר לרעשים אלה.	תנו למכשיר להתקרר לאחר שימוש כבד בו, למשל לישת בצק מוצק. לאחר שהמכשיר יתקרר, הוא שוב יהיה מוכן לשימוש מלא.
צפצופים	יחידת הבקרה תצפצף כדי להודיע שהמכשיר הגיע לטמפרטורה הרצויה.	הצפצוף יכול גם להעיד על כך שחלף משך הזמן שהוגדר מראש.

מבוא

תודה על שקניתם את מכשיר SUPERCOOK למטבח. קראו את המדריך למשתמש בקפידה רבה ושמרו אותו במקום בטוח לשימוש עתידי. אנו מקווים שתיהנו מהשימוש במכשיר ושהוא יפיק תוצאות טובות עבורכם.

דוגמאות לשימוש במכשיר הרב-תכליתי למטבח

- הכנת מחית מפירות ומירקות, והכנת רטבים ומרקים
- ערבוב שייקים וקוקטיילים
- מעיכת סוכר וצ'ילי מיובש
- ריסוק שקדים ואגוזים
- קיצוץ ירקות ופירות
- חיתוך בצלים ואגוזים
- הקצפת מיונז וקצפת בעזרת הבוחש
- חיתוך גבינות קשות, פירורי לחם ותפוחי אדמה
- ערבוב בצק קל, מראנג וקצפת
- לישת שמרים ובצק
- חימום, טיגון ובישול בטמפרטורות מ-40° ועד 130°C.
- אידוי בסיר האידוי Vapore או בסלסילת הבישול

הוראות בדבר המוצר והבטיחות

קראו את המידע הבא בקפידה לפני השימוש במכשיר הרב-תכליתי למטבח בפעם הראשונה:

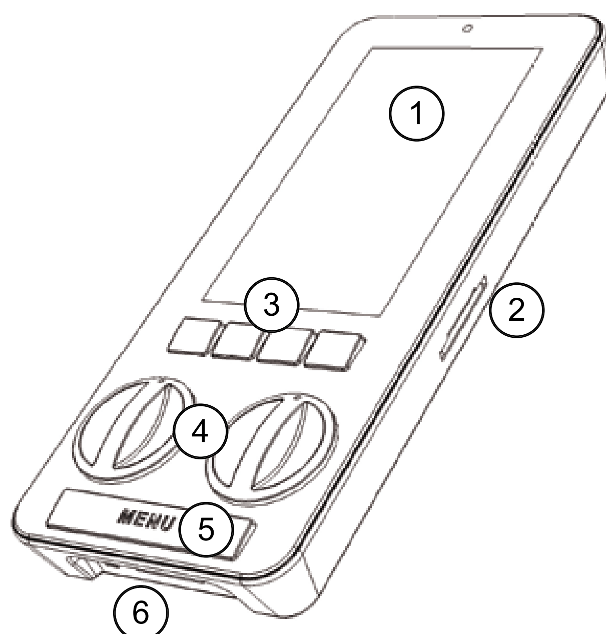
1. לפני תחילת השימוש: הוציאו את המכשיר ואת כל האביזרים מהקופסה.
2. אל תפעילו את המכשיר על גבי משטחים רטובים או לחים.
3. הדרך היחידה להבטיח תפעול בטוח של המכשיר הוא באמצעות חיבורו לשקע חשמל סטנדרטי עם 3 פינים. בדקו שמתח הרשת תואם את הפרטים בדבר מתח והספק המצוינים על גבי המדבקה שעל המכשיר. חיבור לא נכון יגרום לביטול האחריות על המכשיר.
4. בכל מכשיר חשמלי יש סכנת התחשמלות העלולה לגרום לפציעה ואף למוות. לכן חשוב לציית תמיד לכל הוראות הבטיחות.
5. plawa והמפיץ אינם מקבלים על עצמם כל אחריות לנזקים שנגרמו כתוצאה ממקור מתח בלתי מתאים או מהתקנה לא נכונה בבית. במקרה של ספק, צרו קשר עם חשמלאי מוסמך.
6. שמרו על חומרי האריזה, במיוחד על נייר העטיפה, השקיות וחלקי הקלקר הרחק מהישג יד של ילדים.
7. בעת השימוש הראשוני במכשיר עלול לבקוע ממנו ריח מסוים. אין בכך כל סכנה.
8. אל תטבלו את המכשיר, את יחידת הבקרה או את כבל המתח במים.
9. לעולם אל תכסו את המכשיר במגבות, בדים וכו'.
10. שמרו על מרחק מספיק ממקורות חום אחרים, כגון כיריים, כדי למנוע נזק למכשיר.
11. המכשיר אינו צעצוע ויש להרחיקו מהישג יד של ילדים.
12. הניחו את כבל המתח כך שלא יימחץ, יתעקם או יבוא במגע עם משטחים חמים.
13. במקרה של שימוש בכבל מאריך:
    1. על הכבל להיות מוארק.
    2. הקפידו היטב שהכבל לא יהיה מונח במקום שבו יהיה קל לדרוך או למעוד עליו.
14. לעולם אל תאפשרו לכבל המתח להשתלשל באופן חופשי, ולעולם אל תנתקו את המכשיר מהשקע על ידי משיכת הכבל; משכו תמיד את התקע.
15. אין להשתמש במכשיר:
    1. אם הכבל או התקע שלו ניזוקו
    2. אם אירעה בו תקלה, אם המכשיר נפל או אם נראים בו סימנים לנזק.
16. אין להזיז את המכשיר בעת פעולתו.
17. המכשיר מיועד אך ורק לשימוש בתוך הבית.
18. לעולם אל תנסו לתקן את המכשיר בעצמכם. אל תחליפו או תשנו את כבל המתח, ספק הכוח או רכיבים אחרים. התייעצו תמיד עם טכנאי מוסמך או עם הקו החם של plawa.
19. אם יחידת הבקרה מתקלקלת או ניזוקה, נתקו אותה מהחשמל.
20. plawa והמפיץ אינם מקבלים על עצמם כל אחריות לנזקים שנגרמו כתוצאה מהפעלה לא נאותה או לא נכונה של המכשיר.
21. המכשיר לא נועד לטיגון עמוק. בשום מקרה אין לנסות לבצע טיגון עמוק במכשיר זה.
22. אין להחדיר עצמים שונים לפתחים בגוף המכשיר.
23. נתקו את המכשיר מהחשמל:
    1. בעת ניקויו
    2. כשאינו בשימוש
    3. במקרה של הפסקת חשמל
24. לאנשים בעלי ניסיון או ידע מוגבלים בהפעלת מכשירים מסוג זה, לאנשים בעלי יכולות פיזיות, פסיכולוגיות, מנטליות וחושיות מוגבלות, וכן לילדים, אסור להפעיל את המכשיר ללא השגחה או הנחיות מאדם שיוכל לקחת אחריות על בטיחותם. יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שלא ישחקו עם המכשיר.
25. המכשיר נועד לשימוש למטרות ביתיות ודומות, למשל:
    - במטבחי עובדים בחנויות, משרדים ואזורים מסחריים
    - באתרים חקלאיים
    - על ידי אורחים במלונות ובמלוניות
    - בצימרים

הוראות טיפול

טפלו במכשיר ובאביזריו בתשומת לב רבה. ההמלצות להלן יעזרו לכם לשמור על האחריות ולוודא שכל התביעות תחת אחריות זו יהיו תקפות.

1. אם אינכם מתכוונים להשתמש במכשיר לתקופה ארוכה, כבו אותו.
2. לפני ניקוי המכשיר, אפשרו לו להתקרר לגמרי.
3. נקו את כל הרכיבים והאביזרים הבאים במגע עם מזון.
4. השתמשו במטלית רכה ולחה מעט לניקוי החריץ שנועד להעמדת הקנקן על גבי המכשיר.
5. המגעים שמתחת לקנקן חייבים להיות נקיים ויבשים.
6. כל האביזרים מיועדים לניקוי במדיח כלים.
7. כדי למנוע הצטברות חיידקים, נקו את המכשיר ואת טבעות האיטום שלו לאחר כל שימוש.
8. לעולם אין להשתמש במוצרי ניקוי שוחקים או אגרסיביים.
9. ניתן להסיר סימני אבנית בקלות בעזרת חומץ.
10. יכול להיווצר שינוי צבע מסוים בחלקי הפלסטיק של המכשיר עקב נוכחות הבטא-קרוטן בגזרים או בעגבניות, או התבלינים בקארי. ניתן להפחית מעט את מידת שינוי הצבע על ידי ניגוב השטח בעדינות במטלית הספוגה בשמן טיגון. לאחר מכן יש לשטוף אותו במהירות במים חמימים, ואז במים קרים עם מעט נוזל כלים.
11. השתמשו במכשיר רק כפי שמתואר בהוראות ההפעלה הללו.

מבט כללי על יחידת הבקרה Yumi



1. צג LCD
2. 4 לחצני בקרה
3. כפתורים לסיבוב ימינה ושמאלה
4. לחצן MENU (תפריט)
5. חריץ לכרטיס זיכרון SD
6. שקע

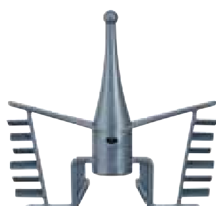
אביזרים



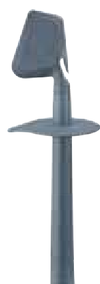
סלסלת בישול



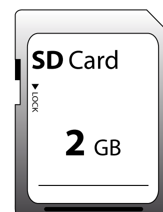
כוס מדידה,
מכסה, להב,
קנקן



ראש הקצפה



מרית



כרטיס זיכרון SD

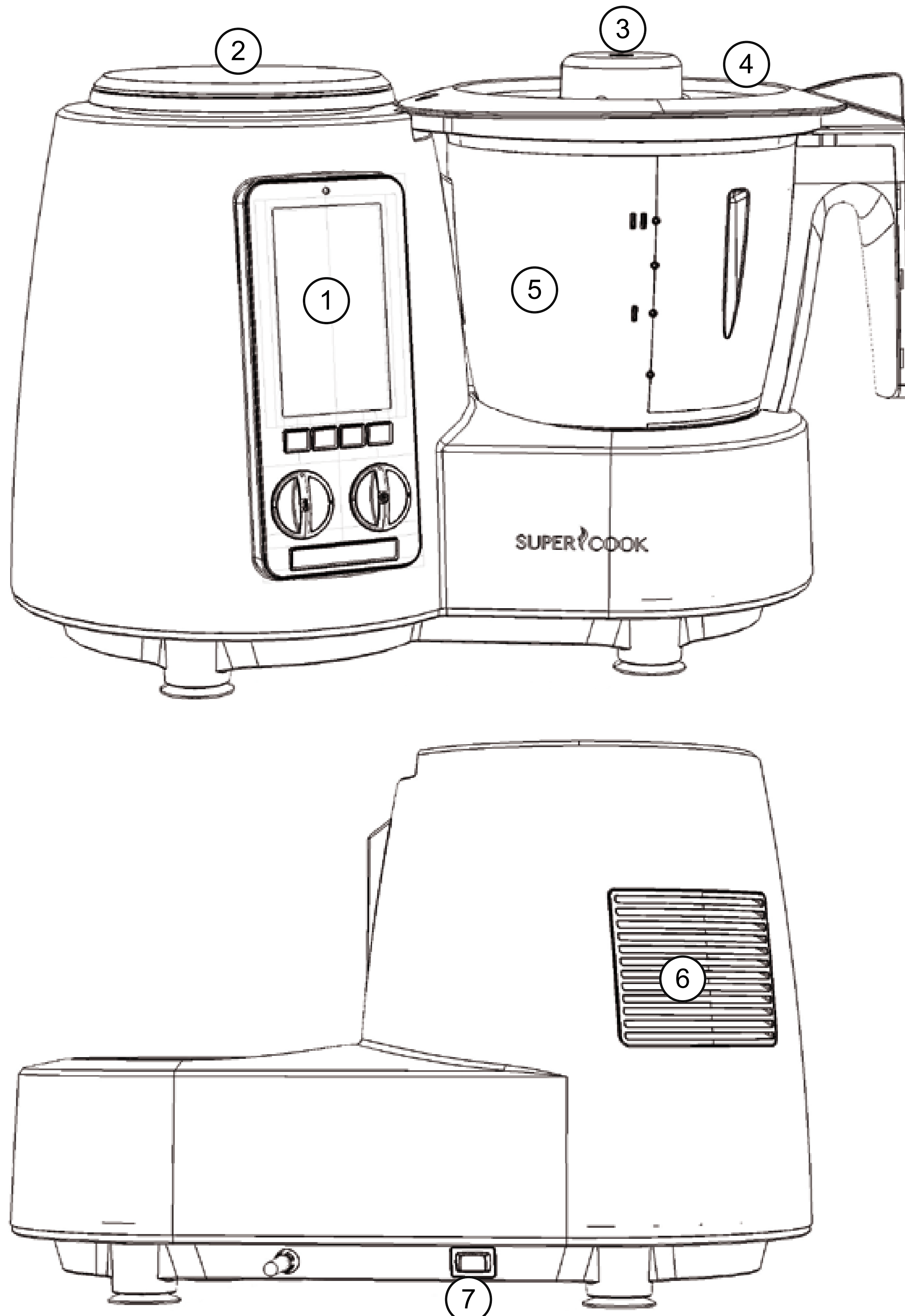
אביזרים אופציונליים

- מאזני מטבח Libra של SUPERCOOK
- סיר אידוי Vapore של SUPERCOOK בדגמי פלסטיק או פורצלן/זכוכית

אם יש לכם שאלות בנוגע לאביזרים נוספים, פנו למפיץ המקומי או בקרו באתר www.supercook.co.il.

מבט כללי של המכשיר מלפנים ומאחור

1. יחידת הבקרה Yumi
2. מאזני מטבח Libra (אביזר אופציונלי)
3. כוס מדידה
4. מכסה
5. קנקן
6. חריץ אוורור
7. לחצן הדלקה/כיבוי



הכנה



קנקן

1. קיבולת הקנקן היא 2 ליטר ויש בו סקלת מדידה נוחה הן מבחוץ והן מבפנים.
2. לאחר שהסכין חוברה היטב לקנקן, הניחו את הקנקן על החריץ בבסיס המכשיר. כעת לחצו אותו כלפי מטה עד שהוא יתחבר ליחידת ההינע ולמגעים.



1. אין למלא את הקנקן מעבר למפלס המרבי של 2 ליטר. אם ממלאים את הקנקן מעל 2 ליטר, לא ניתן להבטיח תפעול בטוח ואיכות המזון שהכנתם עלולה להיפגע.
2. לאחר הסרת הקנקן מהמכשיר, הקפידו על כך שתכולתו לא תישפך החוצה. אם תוכנו חם, עלולה להיגרם לכם כוויה.
3. אם הקנקן אינו מתחבר מייד ליחידת ההינע שלו במכשיר, סובבו את ראש הסכין בזהירות.



סכין

1. הסכין מותקנת בקנקן כבר במפעל.
2. כדי להסיר את הסכין, הניחו את הקנקן הפוך על ראשו. כדי לשחרר את הסכין, לחצו על הידית כלפי מטה ונגד כיוון השעון. (ראו תרשים 1)
3. כדי להכניס את הסכין, הניחו אותה במקומה ולחצו על הידית כלפי מעלה ועם כיוון השעון. (ראו תרשים 2)



1. הסכין חדה מאד! היזהרו מאד בעת חיבורה או הסרתה.
2. ודאו שטבעת האיטום מחוברת היטב למסב הסכין. אם לא מותקנת טבעת איטום, תכולת הקנקן עלולה לנזול החוצה ולגרום נזק למכשיר.
3. בעת הוספת מזון, ודאו שהוא אינו חוסם את הסכין.
4. תנו לסכין להתקרר לחלוטין לפני הסרתה לאחר כל תהליך בישול.
5. הכמות המרבית לעיבוד היא 500 גר' קמח בבצק מוצק להכנת לחם.



תרשים 1



תרשים 2



סלסילת בישול

1. סלסילת הבישול משמשת לאידוי כמויות מזון קטנות, ומתחברת ישירות לקנקן.
2. בצד הסלסילה יש שקע קטן שנועד להקל על הסרתה בעזרת המרית.

כיצד מתחילים

סמלים כלליים	משמעות
לוח שנה *	לקביעת תאריך ופורמט תאריך
שפה *	לבחירת השפה הרצויה * נדרש רק בעת ההדלקה הראשונה של המכשיר או לאחר החלפת הסוללה במחלקת השירות.
אישור	לאישור הבחירה
אחורה	לגלילה אחורה
קדימה	לגלילה קדימה
הצג	לשליטה בהצגת המצגת
פלוס	להארכת משך הבישול
מינוס	לקיצור משך הבישול
למטה	ניווט: כלפי מטה או הצידה
למעלה	ניווט: כלפי מעלה או הצידה
פועל/כבוי	להדלקה וכיבוי של יחידת הבקרה
עצור	לעצירת תהליך הבישול מסיבות בטיחות
השהה	להשהיית התהליך תוך שמירת ההגדרות
מועדפים	לשמירת המתכון שנבחר בתפריט המועדפים.
הפסק	להפסקת התהליך.
מהירות	רמות המהירות: 1 עד 10 ואפשרות טורבו
זמן	• זמן הבישול או העיבוד: משנייה אחת עד ל-60 דקות לכל היותר • כשמתחילים את התהליך, השעון סופר לאחור כאשר הזמן שנבחר מוצג על גבי הצג בדקות ובשניות בצד שמאל של שעון. • ניתן לכוונן את משך הבישול או העיבוד בכל עת. • כדי להתחיל בעיבוד, יש לכוונן את השעה.
טמפרטורה	• הטמפרטורה מתחילה ב-40°C וניתן לכוונן אותה עד לטמפרטורה המרבית של 130°C בקפיצות של 5°C. • יחידת הבקרה מצפצפת כדי להודיע שהמכשיר הגיע לטמפרטורה הרצויה. • מסך זה מהבהב למשך מספר שניות ברגע שהמכשיר הגיע לטמפרטורה שנקבעה. • אם אתם מכינים מזון בטמפרטורה של מעל 50°C, אין להשתמש בלחצן הטורבו. • טמפרטורות מעל 100°C נועדו לאידוי, טיגון או הרתחה.
עוד	להמשך בישול ידני לאחר השלמת שלב המתכון.
הקודם	לחזרה שלב אחד אחורה במתכון מתוך סדר השלבים שנקבע (בישול לפי מתכון).
התחל שוב	להתחלה מחדש של תהליך הבישול בשלב הבא, לאחר הפסקת התוכנית מסיבות בטיחות.
אזהרה	אזהרה - שימו לב!

סיר אידוי Vapore (אביזר אופציונלי)

סיר האידוי Vapore משמש לבישול עדין של מזון תוך שמירת הוויטמינים שבו. אידוי הוא אחת משיטות הבישול הבריאות ביותר.

היתרונות הטמונים באידוי
1. שמירה על הוויטמינים והחומרים המזינים
2. חיסכון בזמן שכן ניתן להכין מספר מנות בו-זמנית
3. מזון בריא, דל-מלח ודל-שומן
4. המזון נשאר לח
5. אין העברת טעמים

השימוש ב-Vapore
1. מלאו את הקנקן בלפחות 700 מ"ל מים או נוזל אידוי אחר כגון מרק ירקות.
2. שמנו את הקערות הפנימיות כדי למנוע הידבקות של המזון.
3. הניחו את המרכיבים על מגשי האידוי. הקפידו להניח מזון שזמן בישולו ארוך יותר במגש האידוי העמוק. השאירו חלק מהחורים פנויים כדי לאפשר לאדים להתרומם.
4. הניחו את ה-Vapore ישירות על המכסה, ללא כוס המדידה.
5. בדקו שמגשי האידוי צמודים זה לזה ושהמכסה מחובר היטב כך שאדים לא יוכלו להימלט.



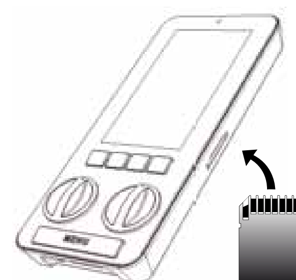
1. בעת הטיפול בסיר האידוי Vapore, זכרו שיוצאים ממנו אדי מים רותחים ושיש נוזל חם בלוכד העיבוי. אזהרה - סכנת כוויות!
2. החזיקו את הקערות הפנימיות רק בידיות.
3. הסירו את לוכד העיבוי בזהירות.
4. לוכד העיבוי עשוי מפלסטיק ועמיד לחום של עד 90°C.
5. סיר האידוי Vapore אינו מתאים למיקרוגל, לתנורים או למקורות חום אחרים.



סקירה של Vapore
1. מכסה
2. מגש אידוי שטוח
3. מגש אידוי עמוק
4. לוכד עיבוי לאיסוף נוזלים

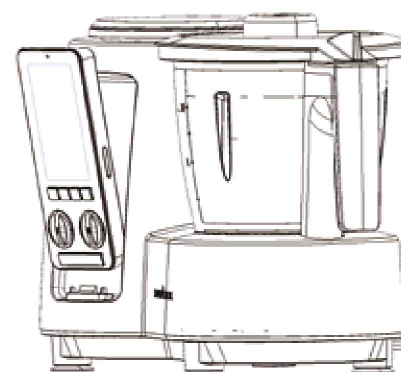
הכנסה והוצאה של כרטיס הזיכרון

הכניסו את כרטיס SD שנכלל באריזה לחריץ הכרטיס ביחידת הבקרה Yumi. ודאו שהמגעים של הכרטיס פונים כלפי מעלה. דחפו את הכרטיס בזהירות עד שתשמעו קליק. כדי להוציא את כרטיס SD, דחפו את הכרטיס פנימה עד שיקפוץ החוצה, ואז תוכלו להוציאו.

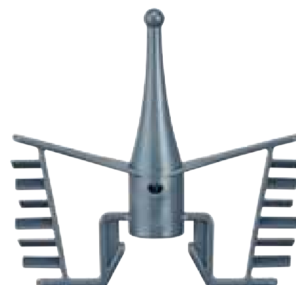


הפעלה וכיבוי

הניחו את יחידת הבקרה Yumi בשקע שבמכשיר. לחצו על לחצן הפעלה/כיבוי' ועכשיו יהיה המכשיר מוכן לשימוש.



הכנה



ראש הקצפה

1. את ראש ההקצפה מניחים מעל הסכין בדחיפה קלה.
2. ראש ההקצפה מושלם למשל להכנת קינוחים קציפתיים, מראנגים וקצפת.
3. ניתן להשתמש בראש ההקצפה רק במהירויות 1 עד 4.



1. אין להשתמש בו בשילוב עם לחצן הטורבו.
2. בעת הוספת מזון, ודאו שהוא אינו חוסם את ראש ההקצפה.
3. ראש ההקצפה אינו מתאים ללישת בצק מוצק. ללישת בצק ללחם או לפיצה, השתמשו בסכין.
4. אין להשתמש בראש ההקצפה בשילוב עם המרית.



מכסה

1. יש לחבר את טבעת האיטום למכסה כדי למנוע נזילות אפשריות.
2. הניחו את המכסה באלכסון על חלקו העליון של הקנקן.
3. סובבו את המכסה עם כיוון השעון עד שהבליטה בחלק התחתון של קדמת הקנקן תשתלב עם החריץ המתאים במכשיר.
4. ניתן להדליק את המכשיר רק כאשר המכסה נמצא במקומו.
5. יש למכסה פתח למילוי כדי להקל על הוספת מרכיבי בישול.



מרית

1. השתמשו במרית כדי להוציא או לערבב את המרכיבים.
2. המרית מתוכננת לא לבוא במגע עם הסכין בעת הוספת מרכיבים דרך פתח המילוי.



כוס מדידה

1. כוס המדידה יכולה להכיל עד 100 מ"ל, והיא ניתנת להסרה.
1. כך ניתן להוסיף מרכיבים נוספים בקלות.
2. הטמפרטורה נשמרת ברגע שכוס המדידה נמצאת על המכסה.
3. כך מושגת שליטה ביציאת האדים.



1. את כוס המדידה ניתן להסיר רק במהירויות 1 עד 3. אם לא כן, המרכיבים עלולים להתפזר ואתם עלולים להיכוות.
2. אם אתם משתמשים במהירות גבוהה יותר, הצמידו את כוס המדידה חזק כדי למנוע נזילות.

טיימר למצב המתנה

הטיימר למצב המתנה מאפשר לכם לקבוע שעה שבה יעבור המכשיר למצב המתנה. לאחר דקה במצב המתנה ייכבה הצג אם לא הוגדר עבורו שומר מסך (ראה תחת, שומר מסך').

כיצד לשנות את הטיימר למצב המתנה:



1. בתפריט ,הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות טיימר למצב המתנה (Standby timer).
2. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי לכוונן את מה שבחרתם.
3. לאחר מכן לחצו על ✓ כדי לאשר.

שומר מסך

שומר המסך מופעל כפונקציה של השעה שהוגדרה תחת פריט התפריט ,טיימר למצב המתנה'. ניתן להשתמש בכל תמונה מותאמת-אישית כשומר מסך. שימו לב שמותר להשתמש רק בקובצי תמונות. שמרו אותן תחת התיקייה „995SAVER" בכרטיס SD. כדי שאפשר יהיה להשתמש בתמונות, הן חייבות להישמר בפורמט הבא:

דוגמה: XXX00001.jpg
XXX = 3 תווים לכל היותר
12345 = 5 תווים לכל היותר
jpg = פורמט הקובץ

יש לתת לקבצים מספרים בסדר עולה: XXX00002.jpg ,XXX00003.jpg, וכו'. גודל התמונה חייב לתאום את גודל הצג, שהוא 480x272 פיקסלים. תמונות בגדלים שונים מזה ייחתכו אוטומטית למידות הנכונות.

כיצד לשנות את שומר המסך:



1. בתפריט ,הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות שומר מסך (Screen saver).
2. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי לכוונן את מה שבחרתם. (עצור/הצג)
3. לאחר מכן לחצו על ✓ כדי לאשר.

שפה

כיצד לשנות את השפה:



1. בתפריט ,הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות שפה (Language).
2. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי לכוונן את מה שבחרתם.
3. לאחר מכן לחצו על ✓ כדי לאשר.

עוצמה

השתמשו בהגדרה זו כדי לכוונן את עוצמת הצפצופים הנשמעים כאשר מדליקים או מכבים את המכשיר, כאשר הוא מגיע לטמפרטורה הנכונה, או כאשר תם משך התוכנית.
כיצד לשנות את העוצמה:

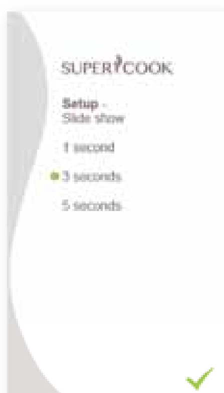


1. בתפריט ,הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות עוצמה (Volume).
2. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי לכוונן את מה שבחרתם.
3. לאחר מכן לחצו על ✓ כדי לאשר.

מצגת

השתמשו בהגדרה זו כדי להתאים אישית את תצוגת התמונות במצב שומר מסך.

כיצד לשנות את המצגת:



1. בתפריט ,הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות מצגת (Slideshow).
2. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי לכוונן את מה שבחרתם.
3. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.

הפעלת יחידת הבקרה בפעם הראשונה

כשתפעילו אותה בפעם הראשונה, תתבקשו להגדיר תאריך/שעה וכן את שפת הממשק.

שנו את הגדרות לוח השנה והשפה באופן הבא:

1.
SUPER COOK
06.01.2013
English

1. השתמשו בלחצני ▼ ▲ כדי לעבור בין לוח שנה לשפה, ובכפתור המסתובב ימינה ושמאלה לקביעת ההגדרות.
2. אשרו את ההגדרה על ידי לחיצה על ✓.

2.
SUPER COOK
40-130 °C
1 sec-60 min
1-10 / Turbo

3. לחצו או סובבו כל לחצן למעט לחצן MENU (תפריט). כעת תועברו למצב בישול ידני.
4. השתמשו בכפתור הסיבוב שמאלה כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.
5. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי להגדיר את המהירות הרצויה.
6. השתמשו בלחצני + − כדי לכוון את השעה באופן ידני.
7. הלחיצה על לחצן תביא להגדלת המהירות לזמן קצר (טורבו).

מבנה התפריט

לחצו על לחצן MENU כדי להיכנס לתפריט הראשי.

SUPER COOK
Menu
Setup
Recipe collection
Recipe cooking
Recipe favorites
My recipes
Help

1. השתמשו בלחצני ▼ ▲ כדי לנווט בתוך התפריט.
2. הנקודה ● מציינת את מיקומכם הנוכחי.
3. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.
4. במקרה הצורך ניתן לסגור את התפריט על ידי לחיצה על לחצן MENU.

הגדרות

ניתן לכוונן הגדרות שונות בתפריט-המשנה, הגדרות'.

תאריך

כיצד לשנות את התאריך:

SUPER COOK
Setup -
Date
06.01.2013
DD/MM/YYYY

1. בתפריט, הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות תאריך (Date).
2. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי לכוונן את מה שבחרתם. השתמשו בכפתור הסיבוב שמאלה כדי לעבור בין שנה, חודש ויום.
3. לאחר מכן לחצו על ✓ כדי לאשר.

שעה

כיצד לשנות את השעה:

SUPER COOK
Setup -
Time
12:00
24H

1. בתפריט, הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות שעה (Time).
2. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי לכוונן את מה שבחרתם. השתמשו בכפתור הסיבוב שמאלה כדי לעבור בין שעות לדקות. באותו הזמן ניתן להגדיר גם את פורמט השעה – 12 או 24 שעות.
3. לאחר מכן לחצו על ✓ כדי לאשר.

אוסף המתכונים

פריט התפריט, אוסף המתכונים' הוא ספר המתכונים הדיגיטלי שלכם. נכללות בו כל קטגוריות המתכונים, כל המתכונים וכל ההוראות הספציפיות לכל מתכון. הקטגוריות נועדו לעזור לכם למצוא מתכונים בקלות.

בכרטיס הזיכרון SD ניתן לשמור עד 895 מתכונים, למרות שנפח הזיכרון גדול מ-1 ג'יגבייט. עבור כל מתכון נדרש נפח זיכרון ממוצע של 1 מגבייט לשפה. המכשיר כולל כסטנדרט כרטיס זיכרון SD בנפח 1 ג'יגבייט. כדי לשמור את מספר המתכונים המרבי של 895 מתכונים מ-www.supercook.co.il במספר שפות, כרטיס הזיכרון חייב להיות גדול יותר בנפחו.

קטגוריות מתכונים זמינות:

1. מנות ראשונות
2. מרקים
3. מנות עיקריות עם בשר ודגים
4. מנות עיקריות צמחוניות
5. תוספות
6. מזון לתינוקות
7. רטבים
8. רטבים לסלט
9. מאפים
10. קינוחים
11. משקאות
12. מזון לחיות מחמד

כיצד לבחור מתכון לצפייה:

1.

1. השתמשו בלחצני ▲▼ כדי לנווט בתפריט אוסף המתכונים (Recipe collection).
2. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.

2.

3. העיגול ◯ מציין את הקטגוריה הנוכחית.
4. השתמשו בלחצני ▲▼ כדי לנווט ולבחור בקטגוריה הרצויה.
5. אשרו את בחירת הקטגוריה על ידי לחיצה על ✓.
6. לחלופין, לחצו על ⏻ אם ברצונכם לכבות את יחידת הבקרה.

3.

7. השתמשו בלחצן ★ כדי להוסיף את המתכון לרשימת המועדפים שלכם.
8. השתמשו בלחצני ▲▼ כדי לנווט בתוך הקטגוריה שנבחרה ולעיין במתכונים שונים.
9. השתמשו בלחצן ✓ כדי לאשר את הבחירה שלכם.

4.

10. השתמשו בלחצני ▲▼ כדי לנווט בין דפי המתכונים.
11. השתמשו בלחצני ⏻ כדי לכבות את יחידת הבקרה.
12. השתמשו בלחצן MENU כדי לצאת מאוסף המתכונים.

מצב קידום מכירות בחנות

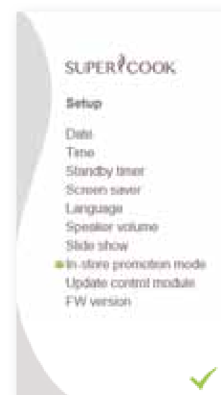
מצב קידום מכירות בחנות מספק לחנויות כלי שיווקי נוסף. במצב זה יוצג מידע על המוצר בצג LCD, מידע שנשמר בתיקיית המערכת „996PROMT".

אם בוחרים במצב זה, כל פונקציות המכשיר האחרות יושבתו. כדי לצאת ממצב קידום מכירות בחנות, לחצו בו-זמנית על MENU ועל שני הלחצנים החיצוניים למשך 10 שניות.



מסיבות בטיחות יש להסיר את הסכין בעת הצגת המכשיר בחנות.

כיצד להפעיל את מצב קידום מכירות בחנות:



1. בתפריט ,הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות מצב קידום מכירות בחנות (In-store promotion mode).
2. אשרו את הבחירה ב'פעיל' או ב'כבוי' על ידי לחיצה על ✓.
3. כדי לצאת ממצב קידום מכירות בחנות, לחצו בו-זמנית על MENU ועל שני הלחצנים החיצוניים למשך 10 שניות.

גרסת קושחה

הגדרה זו מאפשרת את הצגת גרסת הקושחה, מספרו הסידורי של המכשיר או קוד QR שלו. ניתן למצוא מידע נוסף על גרסת הקושחה באתר www.supercook.co.il. למספר הסידורי תזדקקו עבור כל בקשות השירות שלכם וכדי לרשום את המוצר באתר www.supercook.co.il.

הצגת מידע על הקושחה



1. בתפריט ,הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות גרסת קושחה (FW version).
2. השתמשו בלחצני ✓ כדי לחזור לתפריט ההגדרות.

עדכון יחידת הבקרה Yumi

השתמשו בהגדרה זו כדי לעדכן את גרסת הקושחה (firmware) של יחידת הבקרה Yumi. כדי לעשות כן, הורידו את הקושחה העדכנית ביותר עבור המכשיר מאתר www.supercook.co.il. שלפו את הקושחה מהקובץ הדחוס והעתיקו אותה לספרייה הראשית של כרטיס הזיכרון SD.



1. הכניסו את כרטיס SD ליחידת הבקרה.
2. בתפריט 'הגדרות', ניתן לנווט בעזרת לחצני ▼ ▲ ולבחור באפשרות עדכון יחידת הבקרה (Update control module).
3. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.
4. עקבו אחר ההוראות שעל הצג.

לאחר העדכון הדליקו וכבו את המכשיר, והקושחה החדשה תוצג כפי שמתואר להלן.



7.

18. כעת תוכלו להשתמש בלחצן ••• כדי להאריך את התהליך הנוכחי בעזרת ההגדרות החדשות שבחרתם.

או



8.

19. לחצו על ▶ כדי להמשיך לעבוד על המתכון הנוכחי.



9.

20. אם ברצונכם להאריך את התהליך באופן ידני כפי שמתואר בשלב 18, יופיע הסמל משמאל. לאחר שסיימתם עם קביעת ההגדרות, המכשיר יחזור לשלב 19 ותוכלו להמשיך לבצע את שלבי המתכון.

הלולאה הזו חוזרת על עצמה בסוף כל שלב.



10.

21. אם לא תעשו דבר בסוף הלולאה הזו ומשך הזמן שנקבע לצורך בטיחות יחלוף, המנוע ייכבה. כעת יופיע הסמל המוצג משמאל.
22. לחצו על וחזרו לשלב הבא של המתכון, שעיבודו כבר החל.
23. השתמשו בלחצני כדי לצאת ממצב בישול המתכונים.

הגדרות הבטיחות של המכשיר מתוך אפשרויות התפריט: בישול המתכונים, מתכונים מועדפים והמתכונים שלי

הגדרות שנקבעו-מראש

ההודעה This step is about to end (שלב זה עומד להסתיים) תופיע על הצג לאחר שחלף 80% ממשך הזמן שתוכנת-מראש (נותר 20% מהזמן). לדוגמה, אם משך העיבוד הוא 5 דקות, המכשיר יצפצף כשתיוותר דקה אחת לסיום העיבוד.

אם לא שיניתם כל הגדרות נוספות לאחר שלב זה, החימום ייכבה אוטומטית והמכשיר ימשיך לפעול למשך דקה עד 5 דקות נוספות, תלוי באורך השלב הנוכחי של המתכון. הכוונה בכך היא לנסות ולמנוע את הידבקות המזון. לאחר משך הזמן הזה ייצא המכשיר אוטומטית מהמתכון ויחזור להציג את הקטגוריות השונות. יש לכם אפשרות להשתמש בלחצן כדי לחזור לשלב הבא של המתכון או לעצור את תהליך הבישול לגמרי באמצעות לחצן .



אם תכווננו את משך העיבוד שנקבע מראש עבור המתכון באופן ידני על ידי עקיפת הודעת הבטיחות (נותר 20% מהזמן שנקבע מראש), ההודעה „שלב זה עומד להסתיים" לא תוצג. עם זאת, יש מנגנוני בטיחות אחרים שיפעלו – החימום ייפסק עם תום משך העיבוד. המנוע יפסיק לפעול לאחר משך הזמן שהוגדר.

בישול המתכונים

בתפריט זה ניתן להתחיל לעבוד עם המכשיר. תוכלו לעקוב אחר הזמנים, המהירויות והטמפרטורות שנקבעו מראש, או לכוונן אותם בעצמכם באופן ידני.

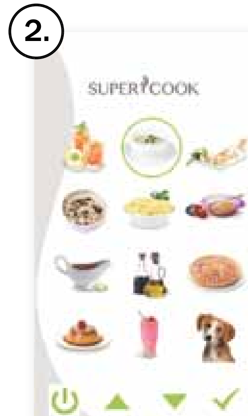
כיצד להתחיל לבשל:

1.



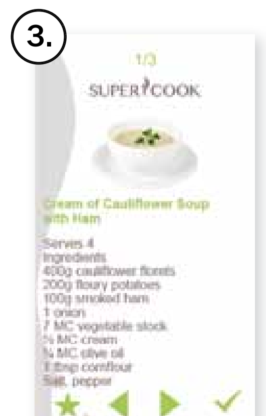
1. השתמשו בלחצני ▼ ▲ כדי לנווט לתפריט בישול המתכונים (Recipe cooking).
2. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.

2.



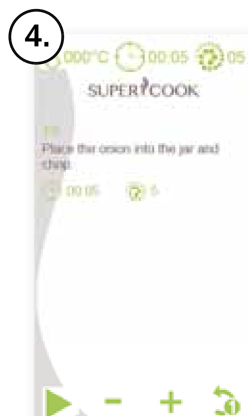
3. העיגול ◯ מציין את הקטגוריה הנוכחית.
4. השתמשו בלחצני ▼ ▲ כדי לנווט ולבחור במתכון הרצוי.
5. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.

3.



6. השתמשו בלחצן ★ כדי להוסיף את המתכון לרשימת המועדפים שלכם.
7. השתמשו בלחצני ◀ ▶ כדי לנווט בתוך הקטגוריה שנבחרה ולעיין במתכונים שונים.
8. לאחר שהחלטתם על מתכון כלשהו, אשרו את בחירתכם על ידי לחיצה על ✓.

4.



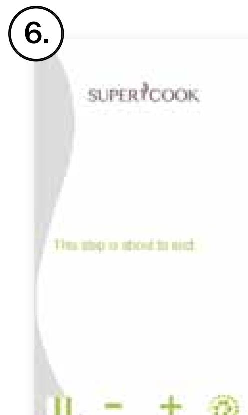
9. השתמשו בלחצן ▶ כדי להתחיל בתהליך על פי הגדרות ברירת המחדל.
10. השתמשו בלחצן ‖ כדי להשהות את ההגדרה הנוכחית. (יופיע לאחר שהתהליך כבר החל. ראו שלב 9.)
11. השתמשו בלחצני + − כדי לכוונן את הזמן הקבוע-מראש באופן ידני.
12. השתמשו בכפתור הסיבוב שמאלה כדי לכוונן את הטמפרטורה הקבועה-מראש באופן ידני.
13. השתמשו בכפתור הסיבוב ימינה כדי לכוונן את המהירות הקבועה-מראש באופן ידני.

5.



14. הלחיצה על לחצן תביא להגדלת המהירות לזמן קצר (טורבו).
15. השתמשו בלחצן כדי לחזור שלב אחד אחורה, בתנאי שתהליך הבישול עדיין אינו פעיל.

6.



16. תזכורת זו תופיע לאחר שעבר 80% ממשך עיבוד המזון שתוכנת-מראש.
17. לחצו על ‖ כדי לסיים את השלב ולהוסיף מרכיבים. החימום כבה אוטומטית בסוף השלב. המנוע ממשיך לעבוד, זאת על פי משך הבישול.

מפרטים טכניים

מכשיר רב-תכליתי למטבח SUPERCOOK	
צריכת חשמל בישול ערבוב	 1000 ואט 500 ואט
קיבולת	2 ליטר
טמפרטורה מינימלית	40°C
טמפרטורה מרבית	130°C
רמות המהירות:	10 + טורבו
מהירות ערבוב	20,000 סיבובים לדקה
צפצופים	כן
מתח/תדר אספקת החשמל	230 וולט~50 הרץ
יחידת בקרה חיבור צג LCD ליחידת הבקרה	 שקע 5 וולט 10.92 ס"מ
כרטיס זיכרון נפח זיכרון	 1 עד 32 ג'יגבייט
סיר אידוי Vapore (אביזר אופציונלי) מידות	כ-23.1 X 19.2 ס"מ (כמעט בגודל A4)

כחלק ממאמצינו המנשכים לשפר את מוצרינו, אנו שומרים לעצמנו את הזכות לשנות את המוצר, כולל אביזריו, אריזתו, הוראותיו וספר המתכונים שלו בכל זמן שהוא ללא הודעה מראש.

שירות ותמיכה ללקוחות

האם אתם זקוקים לעזרה? אם יש לכם שאלות נוספות, בקרו באתר www.supercook.co.il, צרו קשר עם הקו החם לנושאי תמיכה, או פנו למפיץ שממנו קניתם את המכשיר הרב-תכליתי למטבח.

הקו החם לשירות ולתיקונים (אירופה)
00800 75292 100
(שיחת חינם מטלפונים קוויים)

יצירת קשר מקוונת / תמיכה ללקוחות בחו"ל
באינטרנט: www.supercook.co.il
דוא"ל: support@supercook.de

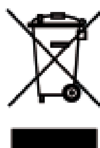
לכל החזרת מוצר תצטרכו את מספר RMA (כלומר, Return Merchandise Authorization) שיש לציינו באופן ברור באריזת המכשיר המוחזר. ניתן לקבל פרטים נוספים על החזרת מוצרים בטלפון מהקו החם לנושאי תמיכה או באזור Service & Support באתר SUPERCOOK.

יצרן
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Germany

זכויות יוצרים

השלכת מכשירים אלקטרוניים משומשים לאשפה

סמל זה על המוצר או אריזתו מציין את העובדה שאין להשליך את המוצר יחד עם האשפה הביתית הרגילה, ובמקום זאת יש לקחתו לנקודת מיחזור שנועדה למכשירים חשמליים ואלקטרוניים. למידע נוסף, צרו קשר עם הרשות המקומית, מתקני עיבוד האשפה המקומיים או החנות שבה קניתם את המכשיר.



הצהרת תאימות

אנו מאשרים בזאת שהמוצר תואם את הנחיות
RoHS 2011/65/EU , EMC 2004/108/EC , LVD 2009/95/EC
EN 60335-2-14: 2006+A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15: 2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1: 2012
EM 62233: 2008
EN 55014-1/A1: 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008

מתכונים מועדפים

בתפריט זה תוכלו למצוא את כל המועדפים שלכם. כדי להתחיל את תהליך הבישול בתפריט מתכונים מועדפים, עקבו אחר התיאור מתחת ל-בישול המתכונים.

כעת תועברו לבחירה המועדפת עליכם.



1. השתמשו בלחצני ▼ ▲ כדי לנווט בתפריט מתכונים מועדפים (Recipe favorites).
2. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.

המתכונים שלי

אפשר לזרוק את פיסות הנייר עם המתכונים, עם גזירי המתכונים מהעיתונים ועם ההורדות מהאינטרנט. המכשיר הוא ספר המתכונים האישי שלכם. תוכלו ליצור, לבשל, ליהנות ולאסוף את המתכונים שלכם. גלו כיצד זה עובד באתר www.supercook.co.il.

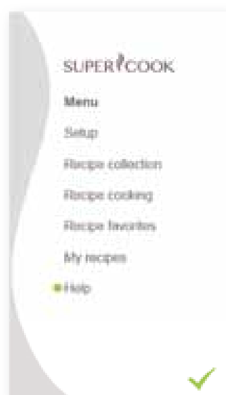
כדי להתחיל את תהליך הבישול בתפריט המתכונים שלי, עקבו אחר התיאור מתחת ל-בישול המתכונים.



1. השתמשו בלחצני ▼ ▲ כדי לנווט לתפריט המתכונים שלי (My recipes).
2. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.
3. בחרו בקטגוריה ועקבו אחר ההוראות המופיעות תחת ,בישול המתכונים' (Recipe cooking).

עזרה

באפשרות תפריט זו מופיעים ההסברים לסמלים שעל יחידת הבקרה Yumi.



1. השתמשו בלחצני ▼ ▲ כדי לנווט בתפריט עזרה (Help).
2. אשרו את הבחירה על ידי לחיצה על ✓.

הוראות חשובות לפני שמתחילים

1. השתמשו תמיד במכשיר הרב-תכליתי למטבח על גבי משטח ישר יציב ונקי שאינו פולט חום.
2. הסירו את כל חומרי האריזה.
3. נקו את כל האביזרים.
4. לעולם אין לשים את היד בתוך המכשיר כאשר הוא מסתובב.
5. ודאו שטבעות האיטום יהיה תמיד נקיות וללא נזק כלשהו.
6. יש למכשיר מנגנון בטיחות פנימי. אם הקנקן לא נסגר כראוי, המכשיר לא יעבוד.
7. נתקו את המכשיר מהחשמל:
1. אם המכשיר ניזוק או מקולקל
2. אם המכשיר נפל.
3. אם נראה נזק ברור ברכיבי המכשיר או אם ספק הכוח מקולקל.
8. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה.
9. השתמשו רק באביזרים שעליהם המליצה plawa.

ניקוי

1. נקו את המכשיר לפני השימוש הראשון בו ולאחר כל שימוש, ונקו את כל הרכיבים והאביזרים הבאים במגע עם מזון. לפני ניקוי המכשיר, ודאו שהוא קר לגמרי.
2. לפני הניקוי, נתקו את כבל המתח מהחשמל.
3. המגעים בתחתית הקנקן חייבים גם הם להיות נקיים ויבשים.
4. הסכין חדה מאד! לכן היזהרו מאד בעת חיבורה או הסרתה.
5. כל האביזרים מיועדים לניקוי במדיח כלים.
6. כדי למנוע הצטברות חיידקים, נקו את המכשיר ואת טבעות האיטום שלו לאחר כל שימוש.
7. השתמשו במטלית רכה ולחה מעט לניקוי החריץ שנועד להעמדת הקנקן על גבי המכשיר.
8. אל תשתמשו במוצרי ניקוי שוחקים או אגרסיביים. הם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.
9. יכול להיווצר שינוי צבע מסוים בחלקי הפלסטיק של המכשיר עקב נוכחות הבטא-קרוטן בגזרים או בעגבניות, או התבלינים בקארי. ניתן להפחית מעט את מידת שינוי הצבע על ידי ניגוב השטח בעדינות במטלית הספוגה בשמן טיגון. יש לשטוף אותו במהירות במים חמימים, ואז במים קרים עם מעט נוזל כלים.

SUPERCOOK

CREATE. COOK. ENJOY

espressions

OF AUSTRALIA



www.supercook.me